





ويشتمل هـ إ الكتاب على خمسة أبواب تتضمن أساسيات عمل الحاوى وأغطية وحشو الكمك والصلصات والعجائن المختلفة والطرق الصحيحة لتجميل التـ ورت والجاتوهات والكيك والبسكوت والكمك والبتيفور والحلوى والفطائر المختلفة والحاوى الشرقية بأنواعها والمثلجات الشسهية والمربات كما يشتمل على كيفية تنظيم المطبخ الحديث وفن اعداد الموائد في المناسبات المختلفة .

ان غنايتي باخراج هذا الكتاب بالصور الملونة هو رغبتي في معاونة القارىء على اختيار الصنف وتنفيذه وطريقة تقديمه، كما تدرجت في تبويبه بالأصناف السهلة الى الأصناف الصعبة نوعاله ان هذا الكتاب يعتبر ثمرة تجربة أكثر من ثلاثين عاما وانى أقدمه لك ياسيدتي لتحتفظي به لك ولأبنائك ليكون مرجعا رائد لك في مطبخك ولأسرتك.

فأرجوا تجربة الأصناف التي يحتويها هذا الكتاب حتى يمكن أن يقدم للاسرة أشهى الأطباق وأسهلها تنفيذا . وانى على أتم الاستعداد لتوضيح أى نقط قد يصعب على القارىء فهمها عن ط مراسلتي لتوضيحها كتابة

STATE OF

- TANK

المؤلفة: عديله عزيز ح





منذ فترة طويلة وتدفعني الى الكتابة عوامل كثيرة لعمل مرجع علمي يكون دليلا للاسرة في الشئون المتزلية ، سواءا من ناحية المطلخ ومعداته في هذه الفترة التي تقدم فيها العلم بشكل هائل ، أو من ناحية المأكولات وما طرأ عليها من تغيير كبير في تحضيرها واعدادها وتقديمها وحفظها لتناسب التطور في الحياة وفي المجتمع ، أو من ناحية تزيين المنزل بالديكورات المناسبة حتى يكون مكانا سعيدا مربحا في ظل أضخم أزمة اسكان عرفتها مصر .

انه مما لاشك فيه أن المطبخ المربح هو هدف كل سيدة فى الوقت الحاضر خاصة بعد أن استفحلت مشكلة الشغالين والشغالات ، وأعنى بالمطبخ المربح ، هو ذلك المطبخ الذى يتم اعداده بقطع الأثاث المناسبة لتشغيله دون مبالغة ، ومرتب بطريقة سليمة تبسر لربة المنزل العمل فيه بيسر وراحة ، كما يعنى أيضا تجهيز المطبخ بالمعدات والآلات الحديثة التى ملأت أسواق العالم ، وكلها تهدف الى سرعة ودقة العمل تبسيرا لربة الأسرة وخاصة العاملة انقان العمل مع أقل جهد وأقصر وقت .

ولما كانت ربة المتزل هي المسئولة الأولى عن اعداد الوجبات المناسبة لأفراد الأسرة ، لذا يجب أن تكون على المام كامل بطرق التغذية السليمة وبطرق أعداد الوجبات واعداد الأصناف المختلفة وتنويعها بما لا يبعث على الملل في تناولها ، كما يجب أن تكون على دراية كاملة كاملة بفن اعداد الموائد للحياة اليومية أو للدعوات والحفلات المتزلية ، اذ أن ذلك كله يعتبر حجر الزاوية في حياة أي ربه ونظرًا للرسائل العديدة التي وصلتني من ريات البيوت وغيرهن من المدرسات والطالبات والطلبة تطالبني بعمل مرجع علمي حديث للاستزادة بما قت بتقديمه للاسرة من موضوعات تمس الحياة الأسرية في الأذاعة والتليفزيون لفترة تزيد عن العشر بن عاما ، علاوة على ممارستي التدريس والتوجيه حتى الآن لمادة الاقتصاد المتزلى بوزارة الثيرية والتعليم لأكثر من ثلاثين عاما وتجوالي في كافة الدول الأوروبية للوقوف على أحدث التطورات في فنون الاقتصاد المتزلى .

لذلك فقد عزمت بمشيئة الله أن أخرج سلسلة من الكتب التي تحمل اسم دليل الأسرة . أيندؤها بكتابين ا**لكتاب الأول** :

وهوكتاب «دليل الأسرة فى المطبخ الحديث مع أشهى أطباق الحلوى والفطائر» ليكون المرجع الحديث لكل أسرة فى شئون مطبخها والطالبة فى جميع مراحل تعليمها فها مجتص بالحلوى .

ان هذا الكتاب يتناول أساسيات عمل الحلوى وأغطية وحشو الكعك والصلصات الحلوة وجميع أنواع العجائن التي تستخدم في عمل التورت والجاتوهات والكيك والفطائر والحلوى الشرقية والمثلجات مع أحدث الطرق العملية لتجميل التورت والجاتوهات .

ولقد روعي فى اعداده البساطة والسهولة والشرح الواقى مستعينة بأكبر عدد ممكن من الصور الملونة تلوينا فاخرا ،كما أن مقادير وطريقة شرح الأصناف وضعت بطريقة سهلة ميسرة بحيث يسهل على القارئ تنفيذ أى صنف فى أحسن صورة وبمنهى البساطة ، ولقد استعنت فى الاعداد بكافة المراجع العربية المتيسرة وكثيرا من المراجع الأجنبية وخاصة بالنسبة للمطبخ الفرنسى والانجليزى . ا**لكتاب الثانى** :

وهو كتاب (دليل الأسرة في المطبخ الحديث مع أشهى الأطباق الحاذقة) .

ان هذه السلسلة من الكتب ستكون باذن الله مرجعا سهل التداول لربة الأسرة فى شئون مطبخها والطالبة فى جميع مراحل تعليمها من الابتدائى الى الثانوى وكذا دور المعلمات والمعاهد والهدارس المتخصصة فى الشئون الفندقية .

- قابل العزيز الفاضل اللواء عمد سعد الدين زكى الذي ساهم معى مساهمة كاملة في اعداد هذا الكتاب بروح لاتعرف الكال لاتمانه
 المطلق بدور المرأة الفعال في المجتمع .
 - والى هؤلاء الذين سبقونى فى تناول هذه الموضوعات
 - والى الزميل الكريم السيد محمدُ السمادوني الذي يعتبر حجة في موضوعات الحلوي (خلوبات الفاليرو)

أهدى ثمرة بحثى في موضوعات الحلوى والفطائر.







تسهيلالمهمة كل سيدة في مطبخها رايت انه من المستحسن الاستعاضة عن الموازين ، بمكاييل منزلية في متناول يدها ، ويراعي عند مليء الملاعق أن يكون ما فوق مستوى الملعقة معادلا لما فيها ، وعند مليء الأكواب فانها تهز فقط ولاتكبس

(١) المواد الجافة:

جرامات من الملح 1.

حرامات من السكر 0

جراما من السكر ۲.

حراما من الدقيق ۲.

جراما من السكر TV,0

> جراما من الدقيق TV,0

حراما من الدقيق 11.

جراما من سكر البودرة 10.

جرام من سكر السنترفيش

۲ . .

جرام من الأرز 440

. ام مبشور جوز الهند ٨.

حرام زبيب بناتي 10 .

حرام من البندق او فول سوداني 140

(ب) المواد السائلة:

لتر ماء او لبن

(د) المواد الدهنية :

۲۰۰ جرام زیدة

٥ ر٢٧ جرام زيدة ٢٢٥ حرام لأي مادة دهنية عدا الزيدة

ملىء ملعقة شاى = ملىء ملعقة شاي = ملىء ملعقة حلو = ملىء ملعقة طو = ملىء ملعقة كسرة = ملىء ملعقة كبيرة = ملىء كوب ماء متوسط أو ملىء فنجان شاى = ملىء كوب ماء متوسط أو ملىء فنجان شاى = ملىء كوب ماء متوسط أو ملىء فنجان شاى = ملىء كوب ماء متوسط أو ملىء فنجان شاى = ملىء كوب ماء متوسط أو ملىء فنجان شاى = ملىء كوب ماء متوسط أو ملىء فنجان شاى = ملىء كوب ماء متوسط أو ملىء فنجان شاى

= ٤ اكواب متوسطة

= فنجان شای او کوب ماء متوسط = قطعة زبدة في حجم البيضة الكبيرة

= فنجان شای او کوب ماء متوسط

أساسات يحب الإلمام بحا لعمل الحلوى .

يتم عمل العجائن بعدة طرق ، منها :

- الطريقة السيطة ·

The rubbing-in method - الطريقة الدسمة · The Creaming method

The Whisking method _ الطريقة الاسفنصة

ويمكن تبسيط الاختلافات الجوهرية بينهم في اختلاف نسبة المادة الدهنية أو عدم وجودها كلية وكذا

في أسلوب تطبيقها .

The Creaming method ١ _ الطريقة البسيطة :

وهي عبارة عن :

1 _ نفل الدقيق والخميرة

ب _ فرك المادة الدهنية باطراف الأصابع الى أن تختلط تماما مع الدقيق مع مراعاة رفع الأيدى في الهواء اثناء الفرك لدخول الهواء

مافة بقية المقادير الجافة للخليط ·

د _ مزج الجميع بالسائل (لبن او بيض او ماء) حتى تتكون عجينة يابسة نوعا صالحة للفرد ثم تشكل حسب الرغبة وتخبز ، مثل بسكوت السمسم وبسكوت الليمون والباتون ساليه ، وبسكوت جوز الهند وبسكوت القرفة وبسكوت اللوز وبسكوت الأرز .

The Creaming method ٢ _ الطريقة الدسمة :

وتتلخص هذه الطريقة في الآتية :

الزبد جيدا مع السكر حتى تصير كالقشة

ب _ يضرب البيض ويضاف الى الخليط السابق مع اضافة الفانيليا

 ج _ الدعك الجيد ثم اضافة الدقيق المنخول مع البيكنج بودر حتى تتكون عجينة صالحة للفرد ١٥٠ اذا كان سمك العجينة بابسا فيمكن اضافة قليل من اللبن ، مثل : سابليه الشيكولاتة ، تورتة بيدامور ، تورتة اوفرويه ، فلامين تارت ، تورتة بالفاكهة ، البتيفور ، الكيك بانواعه ، وبعض انواع التورت والبسكوت مثل بسكوت لانكشير ، بسكوت الشلاجة ، بسكوت الملعقة ، الغريبة ، بسكوت بالفول السوداني ، فطيرة الذرة ، بسكوت الجبنة ، بسكوت البرتقال

٣ _ الطريقة الاسفقية:

The Whisking method

وتتلخص هذه الطريقة في الآتى :

1 - ضرب البيض جيدا مع السكر حتى يغلظ قوامه ويعمل شريطا عند رفع المضرب .

ب - نخل البيكنج بودر بالدقيق ثم يضاف بخفة للسكر والبيض المضروب .

خبزه في صينية مدهونة أو صاج مدهون بالسمن جيدا ومرشوش بالدقيق .

وذلك مثل كثير من انواع التـورت والجاتوهات ، مثـل : تورتة بالجيلى ، تورتة بالكريم ، تورتة بالشـيكولاتة ، السـويسرول ، بسـكوت الينسـون ، بسكوت سـافويار ، تارت موكا ، تارت سوشـار بالكريم شانتلى ، تارت الجلسيه نجرو ، جاتوه فانتازيه ،

وعموما فان تفاصيل الطرق المختلفة سوف تذكر تفصيليا عند بيان كل صنف على حدة ٠

المواد الرافعة للعجائن المختلفة

المواد الرافعة للعجائن المختلفة عى : الهواء ، ثانى اكسيد الكربون ، الخمائر ، مساحيق الخبر كالبيكنج بودر وكربونات النوشادر وغيرها ·

وتستخدم المواد الرافعة في عمل الفطائر والكعك والخبز لادخال الهواء وغاز ثاني اكسيد الكربون اللذان يعملان على رفع العجائن بتمددها بالحرارة في اثناء الخبز ويعمل على خفة وجوده نضجه

طرق رفع العبائن

١ - الهواء وثانى اكسيد الكربون:

- 1 الهـواء :
- (١) يدخل الهواء عن طريق نخل الدقيق وهي قاعدة اساسية في عمل اصناف الخبز والكعك ٠
 - (٢) بفرك المادة الدهنية في الدقيق ورفعه لأعلى باطراف الأصابع ٠
 - (٣) باضافة البيض المربوب جيدا ٠
 - (٤) بلت العجينة جيدا
 - (°) باضافة بياض البيض المربوب الجامد كما في عمل التورت (مثل المارنج) ·
 - ب ـ ثانى أكسيد الكربون .

يدخل في العجين باحدى المواد الرافعة الآتية :

- (١) الخميرة بانواعها ٠
- (٢) مناحيق الخبز الجافة ·
 - (٣) كربونات النوشادر ٠
- (٤) اللبن الحامض أو اللبن الزبادي مع كربونات الصوديوم ٠
 - (°) بيكربونات الصوديوم مع الضل أو الليمون ·
 - (١) كريم الطرطريك وبيكربونات الصوديوم ٠

النقط الواجب مراعاتها عند اذابة الجيلاتين :

- ١ ـ يذاب الچيلاتين ببطىء على نار هادئة لأن ارتفاع الحرارة مع استعمال كمية قليلة من الماء يجعله لزجا غير صالح للاستعمال .
- ٢ اذا أذيب الچيلاتين في اللبن وجب اغلانه خوفا من تخمر بعض اجزاء اللبن بسبب وجود المادة الحمضية التي أضيفت للجيلاتين في أثناء عملية التنقية ·

الكاكاو (الشيكولاتة)

الكاكاو يستعمل فى كثير من أنواع الطوى وهو عبارة عن بنور مرصوصة في ثمرات شــجرة الكاكاو وتفصل البنور عن الثمرة وتترك بضع أيام ثم تحمص فى اسطوانات دائمة الحركة فتنفصل القشرة الملتصقة بالحبوب ثم تطحن ويضاف اليها النشا والسكر فيساعد على الحصول على كاكاو ناعم ·

اما الشيكولاتة فتصنع من الكاكاو المطحون بدون نزع زبدة الكاكاو ثم يخلط بالسكر والنشا ورائصة
 الفانيليا ٠

الفانيليا

عبارة عن مادة تضاف للطوي لمنع رائحة الزفر وتستعمل في عمل الطوى التي تحتوى على البيض ، وهي اما تباع على شكل بودرة أو سائل ، وهي عبارة عن ثمار مجففة تؤخذ من شجر الفانيليا بوضع الثمار في الكحول فتذوب فيه المواد ذات الرائحة العطرية ·

ماء الورد ـ ماء الزهـر

ماء الورد عبارة عن سائل رائحته ذكية يستخرج من تقطير الورد ويستعمل للحلوى خاصة الشرقية · اما ماء الزهر فهو عبارة عن سائل رائحته طيبة ويستخرج من اللوز ويستعمل للحلوى ·

بشر البرتقال او بشر الليمون

يغسل قشر البرتقال أو الليمون ويجفف ثم يبشر بالمبشرة ويضاف البشر في عمل الطوى وقد يحل محل الفانيليا .

المكسسرات

تستخدم في عمل كثير من الأصناف الحلوة والحادقة ، ولحسن استخدامها يتبع الآتي :

اللوذ : يجب تقشيره قبل استخدامه أو حفظه ، وذلك باتباع الطريقة التالية :

ا _ يلقى اللوز فى ماء مغلى ويترك حوالى ٥ دقائق فيسهل نزع القشرة بالضغط عليها ٠
 ب _ يقشر ويغسل ويجفف فى فرن هادىء اذا أريد حفظه ٠

ج _ بعد تجفيفه يترك ليبرد ويحفظ في مكان جاف في برطمانات أو علب محكمة ·

البندق : يجب تقشيره ايضا قبل استخدامه أو حفظه ، وذلك باتباع الآتى :

يوضع في طاسة أو صاج ويحمص على النار أو في الفرن مع التقليب فيسهل نسزع القشرة ، ثم يفرم أو يقطع الى قطع صغيرة بالسكين ويتم حفظه في برطمانات أو علب محكمة ·

الزبيب: تنقى الأعناق ثم يغسل ويجفف بفوطة ثم يحفظ .

٢ _ الخمائر:

الخميرة عبارة عن نبات فطرى له نكهة حسنة وهى غنية بفيتامين (ب) وتساعد على منع العجينة من الجفاف السريع وتفرج منها انزيمات تكون فعالة جدافى درجة حرارة ٤٠ ــ ٤٠ سنتيجراد اما اذا ارتفعت درجة الحرارة فوق ٢٠ درجة يقف نموها كما انها لاتتفاعل اذا انخفضت درجة الحرارة عن ٤٠ درجة ·

1 _ والانزيمات التي تحتوى على الخميرة :

- (١) الديستاز : والديستاز له قدرة على تحويل النشا الموجود في الدقيق الى سكر ٠
 - (٢) انفرتاز : وهو يحول السكر الى سكر عنب ٠
- (٣) الزيماز : وهى تحول سكر العنب الى كحول اثيلى وثانى اكسيد الكربون الذي يعمل
 على رفع العجينة •

ب - وهذه التفاعلات الثلاثة تحدث في حالة اذا ما توافرت الشروط الآتية :

- (١) الدفيء المعتدل : لذلك يستعمل الماء الدافيء او سائل دافيء في عجن الأصناف التي بها خميرة بيرة *
 - (Y) الرطـــوبة : وتتم باضافة سائل للخميرة ·
- (٣) الغذاء الكافى: وذلك باضافة السكر مع الخميرة اثناء تخميرها حتى يمكن الحصول على
 الغاز المطلوب •

٣ _ مساحيق الخبــ :

(1) مسحوق البيكنج بودر:

تتكون من كريم أو حامض الطرطريك وبيكربونات الصوديوم بنسبة ٢ حامض الى ١ قلوى مع الضافة مسحوق الأرز أو الدقيق لامتصاص الرطوبة ، ويساعد على مزج المتويات مع بعضها ، ولنلك يجب تغطية علبة البيكنج بودر بمجرد الاستعمال حتى لا تصل الرطوبة اليها كما يجب وضع الأصناف المستخدم فيها البيكنج بودر في الفرن بمجرد الانتهاء من عملها ، ولا يجب زيادة نسبة المميرة في عمل الأصناف التي يستخدم فيها والااعطت للصنف طعم غير مقبول .

معلوماتعن بعض الخامات المستخدمة فى الحلوى الحسيلاستين

الچيلاتين يستخدم في عصل انواع من الحلوى المثلجة مثل الالاسسيات وغيرها وهو يستخرج من مثانة الاسماك (وهو انقى الانواع) ومن اغلاء الاكارع ومن الأعشاب •

والجيلاتين ثلاث انواع:

- ١ _ شرائح الجيلاتين : وهي سميكة ولذا تحتاج للنقع من ٢ _ ٣ ساعات .
- ٢ ــ أوراق الچيلاتين (التتقال) : وهي أجود الأنواع رقيقة سهلة الكسر سريعة الذوبان ٠
 - ٣ ـ مسحوق الجيلاتين : وهو سريع الذوبان جدا في الماء الساخن .

أغطية وحشوالكعك والتورت والجانوهات

ان هناك اغطية كثيرة متعددة نذكر منها البعض وهو الكثير التداول والسهل في الاعداد والتحضير، وسعوف نشرح فيما يلى طريقة ومقادير كل نوع ، على اننا سوف نشرح فيما يلى طريقة ومقادير كل نوع ، على اننا سوف نشوه عند استخدامها فيما بعد موضحين طريقة التغطية أو الحشو بها :

۱ - حلوى الزيد الفرنسية : Butter Icing المسلم

المقادير:

۲۵۰ جرام زبد ۲ بیضة ۱۲۵ جرام سکر بودرة ۲ ملعقة کاک

۱۲ جرام سکر بودرة ۲ ملعقة کاکاو او شیکولاته بودرة ملعقة صغیرة فانیلیا (اذا ارید تلوینها)

الطريقة:

١ - يضرب البيض جيدا بالمضرب (يفضل المضرب الكهربائي) ٠

٢ - يضاف السكر ويضرب البيض جيدا حتى يغلظ القوام نماما ثم تضاف الفانيليا

 ٣ - تدعك الزبد جيدا ثم يضاف اليها الخليط السابق مع التقليب الجيد حتى يتجانس الخليط وتستخدم .

 ع ـ يمكن تقسيم الخليط الى جزئين : جزء يترك أبيض ، أما الجـزء الآخر فتضاف اليـه الشيكولاتة البودرة أو الكاكاو .

Fudge Icing : حلوى الزبد السريعة

المقادير:

۱۵۰ جرام زبد ۲ ملعقة كبيرة لبن

۲۵۰ جرام سکر بودرة انیلیا

٢ ملعقة كبيرة كاكاو او شيكولاتة بودرة

الطريقة:

١ ـ تدعك الزبد حتى تصبح ناعمة جـدا ثم يضاف السكر تدريجيا مع استمرار الدعك ٠

٢ ـ يضاف اللبن تدريجيا حتى يصبح الخليط ناعما متجاسا . ويمكن أن يترك جـزء أبيض كما هو
 ويضاف الى الجزء الأخر الكاكاو أو الشيكولاتة البودرة في حالة الرغبة في تلوينه .

٣ _ اللبن المكثف المطى:

المقادير:

علبة لبن مكثف محلى (لبن نسلة) ٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة أو كاكاو

۲۰۰ جرام زید

الطريقة:

١ - تدعك الزبد جيدا ويضاف اليها اللبن تدريجيا حتى يغلظ القوام ٠

٢ - يمكن الاحتفاظ بجزء ابيض ويلون الجزء الآخر بالشيكولاتة او الكاكاو حسب الرغبة .

2 _ الكريم شانتلى : Chantelly

المقادير:

كيلو كريم لباني ملعقة صغيرة فانبليا إ كيلو سكر بودرة

الطريقة:

تضرب الكريمة مع السكر بالمضرب السلك أو الكهربائي (يفضل أن يكون اناء الضرب فوق الثلج في الجو الصار) وذلك حتى تتماسك ثم تضاف الفانيليا، ويلاحظ عدم الضرب اكثر من اللازم، والاتلفت واصبحت زيدة

o _ بودرة الكريمة : Dream Whip-or Klop Klop

توجد في الأسواق حاليا بودرة جاهزة يمكن استخدامها مع اللبن واتباع الارشادات المدونة على كل نوع ، الا أنه يمكن تلخيص العمل في الآتي :

المقادير:

ملعقة كبيرة سكر بودرة ملاعق كبيرة كريمة بودرة ١ كوب لبن ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة أو كاكاو

الطريقة:

١ - توضع جميع المقادير عدا الشيكولاتة في سلطانية وتضرب بالمضرب السلك أو الكهربائي حتى يغلظ قوامهاً ، ثم توضع في الثلاجة لحين استخدامها (تكفي المقادير السسابقة لتغطيب تورته متوسطة الحجم) ، يصبح قوامها كالكريم شانتلى

٢ - تضاف الشيكولاتة في حالة الرغبة في تغطية التورتة بطوى الشيكولاتة •

٦ - المارنج السريع البارد : Meringues

المقادير:

ملعقة صغيرة عصير ليمون بياض بيضة كوب سكر بودرة ملعقة صغيرة فانبليا

كوب ماء مغلى

١ _ يضاف عصير الليمون والسكر الى زلال البيض في سلطانية متوسطة الحجم ٠

٢ _ يضاف الماء المغلى بمجرد رفعه من على النار الى الخليط السابق ويضرب في الحال بالمضرب أو بالخلاط ويستمر ذلك حتى يغلظ قوامه ثم تضاف الفانيليا ويستخدم .

٣ _ للحصول على مارنج ناجح لا بد من فصل البياض عن الصفار تعاما واستخدام البياض بدون اثر اطلاقا للصفار

Glace Icing ٧ _ حلوى الماء:

تستعمل حلوى الماء لتغطية التورت والجانوه والكيك ويضاف اليها الشيكولاتة أو القهوة أو البرتقال أو الليمون أو الفانيليا وتسمى باسم هذه الاضافات

المقادس:

ملعقة كبيرة ماء ملعقة كبيرة سكر بودرة ناعم جدا

١ - يوضع الماء على السكر تدريجيا مع الدعك الجيد ثم يضرب الخليط جيدا حتى يصبح ناعم جدا . وقد يحتاج الى قليل من الماء أثناء الدعك فيضاف اليه نقطة نقطة مع التقليب الجيد ٠

٢ - يمكن عمل عدة انواع كالأتى:

- (1) حلوى الشيكولاتة : مقدار من حلوى الماء السابق عمله مع اضافة ملعقة شيكولاتة بودرة أو كاكاو مع التقليب الجيد ، وقد يضاف قليل من الماء اذا احتاج الأمر ·
- (ب) حلوى الليمون : توضع ملعقة ليمون بدل ملعقة الماء في حلوى الماء وتقلب مع السكر ثم تلون باللون الأصفر ، وقد يستغنى عن اللون في حالة عدم وجوده .
 - (ج) حلوى البرتقال: تضاف ملعقتان كبيرتان من عصير البرتقال لعمل الحلوى بدل الماء ٠
- (د) حلوى الفانيليا: تضاف ملعقة فانيليا الى مقدار حلوى الماء ثم يلون بنقط من الكوتشنيل

American Frosting ٨ _ الطوى الأمريكية

المقادير:

زلال ٦ بيضات ١١ كوب سكر بودرة ١ ملعقة كبيرة عصير ليمون المادة فانيليا

€ کوب ماء

الطريقة:

١ _ تخلط جميع المقادير في سلطانية ٠

- ٢ توضع السلطانية في ماء يغلى على النار (حمام مائي) مع الضرب بالمضرب حتى يغلظ القوام ويبيض اللون ٠
- ٣ ترفع بعيدا عن النار ويستمر في الضرب حتى يتكون المنقار (اذا رفع الخليط لاعلى بواسطة الملعقة تظهر علامة المنقار) ثم نضاف الفانيليا وتصب على التورتة بمجرد الانتهاء من عملها .

٩ - طـوى الشيكو لاته (١) : Chocolate Icing

المقادير:

١١ ورقة جيلاتين ١٢٥ جرام زيد كوب ماء

ا كوب شيكولاتة كورونا

- ١ تذاب الزبد مع الشيكولاتة في حمام مائي ثم يترك حتى يبرد قليلا ٠
 - ٢ يذاب الجيلاتين في الماء ويترك حتى يبرد قليلا ٠
- ٣ يضاف الجيلاتين الى الزبد والشيكولاتة على أن يكونوا في درجة حرارة واحدة ثم يقلبوا جيدا ويضاف الخليط على التورتة .

١٠ _ حلوى الشيكولاتة (٢) :

المقادير:

٨ ملعقة شيكولاتة مبشورة ملعقة كبيرة لبن حليب قطعة زبد في حجم البيضة

ملعقة فانبليا

ورقة جيلاتين

الطريقة:

١ - توضع الشيكولاتة والزبد واللبن على حمام مائي حتى يسيل الخليط ٠

٢ _ يذاب الجيلاتين في قليل من الماء ، ثم يصفى بالمصفاة السلك ويصب على الخليط السابق ويقلب على الحمام المائي حتى يغطى ظهر الملعقه الخشب عند رفعها من الخليط ، ثم تترك حتى تبرد وتستخدم .

١١ - طوى الشيكولاتة (٣) :

المقادس:

٤ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة قطعة زبد صغيرة للتلميع

١ ملعقة ماء كسرة

الطريقية:

١ - تذاب الشيكولاتة في الماء وترفع على نار هادئة أو على حمام مائي ٠

٢ _ تترك حتى تصير دافئة ، ثم نضاف قطعة الزبد حتى تسيح وتستعمل بعد ذلك في التغطية ٠

١٢ _ حلوى الشيكولاتة (٤) :

المقادير:

كوب كاكاو كوب لبن سكر للتطبة لا ١ ملعقة كورن فلور قطعة زبد في حجم عين الجمل ملعقة صغيرة فانبليا

الطريقة:

١ ـ تضـاف جميع المقادير في كسرولة وتقلب جيدا ثم ترفع على النار في حمّام مائي وتقلب بمضرب سلك حتى يغلظ قوامها

٢ - تضاف ملعقة الفانيليا وتترك لتبرد ، ثم تستعمل في حشو وتغطية التورتة .

١٣ _ صلوى الشيكولاتةالسريعة :

- (١) يمكن تجهيز حلوى الشيكولاتة بطريقة سريعة وهي عبارة عن بشر قطعة شيكولاتة كبيرة (كتلة) واذابتها مع قطعة صغيرة من الزبد في حمام مائي ثم نصب على التورتة مباشرة
- (ب) كما يوجد في الأسواق حاليا أكياس مغلقة بها حلوى شيكولاتة ويتم تجهيزها بوضع الكيس المغلق في ماء مغلى لمدة خمس دقائق ثم يفتح طرف الكيس بعد رفعه من الماء وتصب حلوي الشيكولاتة على التورتة بحيث تغطيها تصاما

حلوى الفندان



جرام عسل جلوكوز (٢ ملاعق كبيرة)





المقادير:

ل کیلو سکر ناعم جدا

ل كوب ماء

الطريقة:

- ١ _ يغطى السكر وعسل الجلوكوز بالماء ٠
- ٢ _ يرفع على النار مع التقليب المستمرحتي يصير كرملة بيضاء ويجمد .
- ٣ ـ لمعرفة نضبج الفندان يؤخذ مقدار منه بو اسطة ملعقة صغيرة ثم توضع على رخامة عاذا لم تفرش
 دل ذلك على تمام النضج و إذا فرشت دل ذلك على عدم النضج فيستمر في التقليب على النار
 - ع _ يصب الخليط فوق رخامة مرشوشة بالكورن في لور حتى يبرد
 - م يقلب بواسطة (مقطع الصلواني) تقليبا مستمرا حتى يصير ناصع البياض
- ـ يستعمل مباشرة حسب الطلب لتغطية أو تجميل التورت والجاتوهات كالآتى :
 (1) يفرد الفندان بالنشابة على شكل دائرة قطرها أكبر من قطر السكعكة المراد تغطينها بمقدار
- مناسب بحيث يغطى الأجناب كالرسم .
 - (ب) يرفع بالنشابة ويوضع الفندان فوق الكعكة بحيث يغطيها تماما (الوجه والأجناب)
- (ج) تعفر اليد بالكورن فلور ، وبحركة دائرية يضغط على الفندان بحيث يثبت الفندان فوق الكعكة ، ثم يزال المقدار الزائد من الفندان
 - ٧ _ يمكن اضافة أى لون لتلوين الفندان أثناء عمله ٠
- ٨ _ يمكن حفظ الفندان في كيس نايلون حتى لا يجف، وفي حالة جفافه يمكن وضع الكيس في ماء ساخن
 حتى يلين، ثم يرفع ويترك لمدة ساعة ثم يستخدم في التغطية مباشرة
 - ٩ _ اذا اريد تشكيله الى اشكال مختلفة للتجميل أو عمل وحدات من الفندان فيتم الأتى :

يضرب بياض اثنين بيضة مع السكر حتى يصبح مارنج . ثم يضاف اليه ملعقة شمع سايح او ملعقة روح الخل ثم يصب الخليط على رخامة ويتم عمل الفندان كما سبق ثم يشكل الى الاشكال المختلفة المطلوبة .

١٥ _ حـلوي اوبير:

المقادس:"

ملعقة صغيرة فانبليا زلال ثماني بيضات كيلو شكر بودرة

كيلو زيد كوب ماء

الطررقة:

١ - يوضع السكر مع قليل من الماء على النار ويقلب جيدا حتى يصبح كرملة بيضاء ٠

٢ _ يضرب زلال البيض حتى يصبح مارنج ٠

٣ ـ يتم تسييح الزبد وتترك حتى تبرد

عضاف المارنج الى السكر مع الاستمرار في الضرب ثم يضاف اليه الزبد .

تضاف الفانيليا الى الخليط السابق وتقلب جيدا وبذلك تكون جاهزة الاستعمال •

 آ ـ قد تضاف ملعقتین شیکو لاتة بودرة او کاکاو اذا ارید تغطیة التورتة او الجاتوهات بالشیکو لاتة ، وقد تضاف النسكافيه الى الخيلط وفي هذه الحالة تسمى (التسورتة موكا) ، كما يمكن اضافة اساس فراولة (اسانس فراولة) مع لون احمر خفيف ٠

المشهات

يتم حشو التورت والجاتوهات بجميع أنواع الحلوى السابق نكرها مع اضافة الفواكه المحفوظة والمسكرة والمكسرات المفرية والشيكولاتة ، كل حسب تغطيته وتسميته ، الا أن هناك نوعين من الحشوات يمكن استخدامهما في حشو بعض أصناف الصلوى:

حشو البرتقال:

المقادير:

ملعقة كبيرة دقيق او كورن فلور ملعقة كبيرة دقيق او كورن فلور

ملعقة عصير ليمون

ل کوب زبیب

٢ ملعقة كبيزة سكر المعقة كبيزة سكر

كوب عصير برتقال

الطريقة:

يخلط السكر مع الدقيق في حلة ثم يضاف اليهم عصير البرتقال والماء وترفع الحلة على النار مع التقليب حتى يذوب السكر نماما فيضاف الزبيب مع الاستمرار في التقليب حتى يغلى الخليط ويغلظقوامه

٢ - يرفع بعيدا عن النار ويضاف اليه بشر البرتقال ويترك حتى يبرد ويستعمل ٠

حشو التين:

المقادس:

کوب ماء كوبزبيب كوب تين مقطع كوب شرائح بلح

کوب سیکر

الطريقة:

يوضع الجميع في كسرولة واترفع على النار الهادئة مع التقليب حتى يغلط الخليط ويترك ليبرد ثم

الكريمات

الكريمات عبارة عن مركبات تستعمل في الطهي في الأغراض التالية :

- التغطية بمعنى تغطية انواع بعض الصلوى
 - ٢ عمل بعض انسواع المثلجات .
- ٣ حشو بعض أنواع الكعك والجاتوه كما في الاكليروالشو .
 - ٤ تقدم مع بعض اطباق الصلوى أو اصناف الكعك .
 - تقدم كصنف حلو مثل الكريم بافارواز

وتتكون السكريمة من البيض واللبن والسسكر وتختلف اسسماؤها باختسلاف الروائح المضافة اليها وباختلاف تركيبها ·

الشروط الواجب مراعاتها لنجاح الكريمات:

- ١ ـ تستعمل حلة ذات جوانب مستديرة وتفضل الا تكون من الالومنيوم لأنه يعطى اللبن لونا ازرق .
- ٢ يجب أن يكون التقليب بشدة وباستمرار مع استعمال المضرب أثناء أضافة اللبن المغلى الى الخامات الأخرى وكذلك أثناء وجودها على النار
 - ٣ يوضع الكريم على النار لمدة دقيقتين حتى ينضج الدقيق .
 - ٤ تقلب في سلطانية من الصيني عقب رفعهامن فوق النّار مباشرة حتى لا تتكون بها كلاكيع ٠
 - ٥ يجب الاستمرار في التقليب حتى تبرد الكريمة لكي لانتكون قشرة على سطحها ٠
- ٦ ـ يلاحظ عند حدوث كلاكيع ضرورة رفع الكريمة من فوق النار وتقلب في اناء صينى وتخفق بشدة بالمضرب حتى تنفكك الكلاكيم ·

الكريم بإنسيير

المقادس:

کیلو سکرناعم (بودرة)
 ملاعق کبیرة دقیق

۱ کیلو لبن

٦ بيضة

ملعقة صغيرة فانيليا

- ١ . . يخلط البيض والسكر والدقيق في سلطانية مع اضافة قليل من اللبن البارد .
 - ٢ يغلى باقي اللبن ويصب على الخليط السابق مع التقليب بشدة بالمضرب
- ت ـ يوضع الخليط السابق في اناء من النحاس ويرفع على النار حتى يغلى ويترك يغلى لمدة دقيقتين
 مع التقليب بشدة بواسطة المضرب حتى ينضع الدقيق والبيض
- ٤ ـ ترفع الحلة من على النار وتضاف الفانيليا ثم تصب الكريمة في سلطانية من الصيني وتقلب من وقت لأخر حتى لا تتكون قشرة ، ويستمر ذلك حتى تبرد .

ملحوظة : اذا اربد عمل كريم باتسيير بالشيكولاتة فتـذاب ملعقة شيـكولاتة بودرة في قليـل من اللبن وتضاف للخليط في المرحلة الأولى (رقم ١ عاليه) .

الكريم بالسييرالاقتصادى

المقادير:

- ملعقة كستردة بودرة \ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة كوب لبن \ ملعقة صغيرة فانيليا
 - ملعقة كبيرة سكر

الطريقة:

- ١ _ تخلط الكستردة بقليل من اللبن البارد •
- ٢ _ يغلى اللبن ويحلى بالسكر ويصب مباشرة على الخليط السابق مع التقليب بمضرب سلك ٠
 - توضع على الذار مع التقليب بشدة حتى يغلى ونضاف اليها الفانيليا وتستعمل
- ٤ ـ اذا اريد عمل كريم باتسـيير بالشيكولاتة فتضاف ملعقة شيـكولاتة بودرة الى الكسـتردة منذ
 الخطوة الأولى .

الكريم الانجليزى

المقادير:

- ۲ بیضة
- ٢ كوبلبن ١ ملعقة صغيرة فانيليا
 - ٥ ملعقة كبيرة سكر

الطريفة:

١ - يخلط البيض والكستردة وأى اضافات أخرى (مثل الشيكولاتة) في قدر قليل من اللبن البارد .

ملعقة كبيرة كستردة بودرة

- ٢ _ يغلى اللبن ويحلى بالسكر ويصب وهو يغلى على الخليط السابق مع التقليب بشدة بمضرب سلك ٠
- ت يرفع الخليط على النار مع التقليب الشديد المستمر بالمضرب حتى يغلظ قوامه ثم يرفع من على النار (قبل بدء الغليان) و الا حدثت كلاكيع بالكريمه .
- 3 ـ تصب في سلطانية من الصينى عند رفعها من على النار وتضاف الفانيليا وتقلب من أن لآخر بملعقة خشبية حتى تبرد ثم تستعمل

الصيلصات

سبق الكلام عن الصلصات الحاذقة التي تقدم مع اصناف اللحوم والطيور والخضر في الكتاب الثائي وسوف نتكلم الآن عن الصلصات الحلوة الني تقدم مع بعض انواع البودنج والحلوى ·

وهذه تنقسم الى قسمين :

ا _ صلصات اساسها عصير الفاكهة أو الماء المطي بالسكر ع متخن بالنشا أو الكورن فلور كصلصة الشيكولاتة ·

٢ _ صلصات اساسها المربى كصلصة ابريكو ٠

وسوف نذكر فيما يلي بعض انواع هذه الصلصات:

_ صلصة الشيكولاتة •

_ صلصة المربي (صوص ابريكو) · ا

- صلصة الكستردة · - صلصة الليمون ·

الطريقة: ١ - يمزي الكورزة المراجة عثل عمل عن الكورزة المراجة المراجة

المقادير:

الكورن فارر ا الترلبن الترلبن التركب التركبو سكر التركبون التركبو

ه بیضات۵ ملاعق کبیرة کاکاو

ملعقة صفيرة فانيليا

الطريقة:

١ - يغلى اللبن على النار معنصف كمية السكر

 ٢ ـ يكسر البيض ويوضع فى اناء نحاس مع نصف كمية السكر الباقية ثم يضاف الكاكاو ويقلب الخليط جيــدا

ت مضاف الى اللبن عند الغليان ويقلب الخليط جيدا ثم يصفى الخليط ويترك ليبرد (قد يوضع الخليط على الثلج) .

٤ - يضاف الكريم شانتلى بخفة للخليط بعد أن يبرد تماما ثم تضاف الفانيليا ٠

صلصة المربى (صوص ابريكو)

المقادير:

ع ملعقة كبيرة مربى ١ ملعقة صغيرة عصير ليعون
 ٢ كوب ماء ٢ كوب شاور

٨ ملعقة كبيرة سكر

الطريقة:

 ١ ـ يضاف الماء الى الكورن فلور قليلا قليلا مع التقليب وذلك حتى يتفكك الكورن فلور وحتى لا تتكون كلاكيم

المقسادير:

1 alses 2

٧ _ يضاف الكور

- ٢ تخلط بقية القادير مع بعضها وتضاف الى الخليط السابق
- ٣ ـ ترفع على النار وتقلب حتى تغلى وتترك حوالى ثلاث دفائق حتى يختفي منها طعم الكورن فلور ٠
 - ٤ تصفى الصلصة وتستخدم وتقدم مع البودنج وغيرها .

صلصة الكستردة

المقادير:

- ملعقة فانيليا ١١ كوب لبن
 - ملعقة سكر للتطية ١ ملعقة كبيرة كورن فلور أو كستردة بودرة

الطريقة:

- ١ _ يمزج الكورن فلور في قليل من اللبن البارد ، ثم يغلي بقية اللبن ويحلى بالسكر ٠
- ٢ _ يضاف الكورن فلور الى اللبن المغلى المحلى ثم يرفع الخليط على نار هادئة لمدة ثلاث دقائق حتى ينضج الكورن فلور أو الكستردة ٠
 - ٣ ـ تترك حتى تبرد ثم تضاف الفانيليا وتغرف فى قالب الصلصة لاستخدامها

صلصةالليمون

المقادير:

- ۲ بیضة ملعقة كبيرة زبد كوب ماء
 - ٢ ملعقة كبيرة سكر قشر وعصير ليمونتين

- ١ يقطع قشر الليمون الى شرائح رقيقة ويغلى في الماء مدة خمس دقائق ثم ينشل ٠
 - ٢ يضرب البيض جيدا ٠
- ٣ يضاف السكر والزبد وعصير الليمون وقشرة الى البيض المربوب مع التقليب الجيد ٠
- ٤ ترفع الصلصة على النار الهادئة أو توضع في حمام مائي مع التقليب حتى يغلظ قوامها بشرط عدم غليانها ثم تستخدم

الفصل الشاني العجنينة الإسفنجية

تعتبر العجينة الاسفنجية هي الأساس تقريبا في عمل معظم التورت والجاتوهات ، وتتميز بخفتها لخلوها من المادة الدهنية ، ويتوقف نجاحها على ضرب البيض بالسكر ضربا جيدا مع اضافة الخامات بخفة ، وسعوف نذكر تفصيليا فيما بععد الأساس في عمل العجينة ، مع ذكر بعض انواع من التورت والجاتوهات الجميلة الشيقة التي يمكن تقديمها في الدخلات واعياد الميلاد والمناسبات السعيدة .

وتسمى العجينة الاسفنجية بالفرنسية (عجينة الجنو از) او الباتوسبانيا - وبالانجليزية (اسبونج كيك)

العجينة الاسفنجية (اسبونج كيك أو الجنواز) :

المقادير:

بیضات کبیرة الحجم ۲ کوب ســکر بودرة ۲ کوب دقیــق ۲ کوب دقیــق ۲ کوب دقیــق ملعقة صغیرة بیکنج بودر ملعقة صغیرة فانیلیا ۱ ملعقة کبیرة سمنة

10

۱۰ بیضات وزن ۸بیضات سکر بودرة وزن ست بیضات دقیق ۱ ملعقة صغیرة فانیلیا ۱ ملعقة صغیرة بیکنج بودر

- ١ ـ تدهن الصينية المتوسطة الحجم من الداخل بالسمنة جيدا ثم ترش بخليط من الدقيق والسكر بحيث تغطى الصينية من الداخل تماما • أو تغلف بورق اجلاسيه •
- يتم ايقاد الفرن قبل البدء في العمل ، اذ من أهم شروط نجاح صنع الكمك الاسفنجى هو دخوله الفرن
 مباشرة بعد الانتهاء من العمل وأن تكون درجة حرارة الفرن متوسطة حتى لا تحترق الطبقة الخارجية
 للكمك قبل أن يتم النضج .
 - ٣ ـ يكسر البيض واحدة واحدة للتاكد من سلامته ويوضع في السلطانية الغويطة •
- ٤ _ يضرب البيض بشدة وبسرعة ثم يضاف اليه السكر ويستمر الضرب بالمضرب حتى تتكون علامة الشريط (وعلامة الشريط تعنى انه اذا رفع المضرب الى اعلى وترك العجينة تتساقط منه عنى السطح ظهرت علامة على سطح العجين تختفى بعد ثوان ويعنى ذلك أن الخليط وصل الى السمك المطلوب) .
 - يضاف البيكنج بودر الى الدقيق ويقلب جيدًا

- ٦ يضاف الدقيق الى الخليط المضروب بخفة متناهية باستعمال السكينة العريضة أو الملعقة الخشب .
- ل عصب الخليط في الصينية المدهونة أو في قالب مستدير أو أطواق مستديرة بحيث لا تزيد الكمية على
 ثلثي جدار الصينية أو القالب والا ارتفعت العجينة أثناء النضج وتساقطت خارج الصينية واحترقت
- م. توضع الصينية في الفرن المتوسط الصرارة ويقفل باب الفرن بخفة ولا يفتح الا قليلا (لا يجوز فتحه
 مطلقا الا بعد منى العشرة دقائق الأولى حتى لا يدخل الهواء البارد ويعمل على هبوطها أو تلفها)
- ٩ ـ يتم اختبار نضج الكعك بغرس سكين رقيقة في أحد جوانبها فاذا خرجت السكين دون أن يعلق بها
 عجينة دل ذلك على تمام نضجها ، كذلك يلاحظ تماسك وسط الكعك مع حدوث صوت أجرف عند هزها .
 (اذا أحمر الوجه قبل تمام نضجها يغطى سطحها بورقة مدهونة سمنة حتى يتم نضجها) .
- ١ يقلب الكعك على منخل سلك أو قاعدة سلك ويترك حتى يبرد بعيدا عن التيارات الهوائية ولا يتم العمل على تجميلها أو حشوها الا بعد أن نبرد تماما .
- ١١ _ لا يفضل أرسال الكمك الاسفنجى الى الفرن الخارجى لأنه غالباً ما يتلف أذ أن المددة التى تنقضى بين اتمام صناعته وأرساله إلى الفرن كبيرة بحيث تعمل على هبوط الكمك وخروج الهواء الذى أدخل الى العجينة اثناء ضرب البيض .
- ١٢ _ اذا اريد عمل تورتة بالشيكو لاته يضاف ٢ ملعقة كبيرة شيكو لاتة بودرة الى الدقيق اثناء العمل بدل ٢ ملعقة دقيق ٠

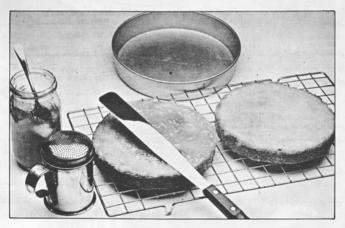
ويلاحظانه يمكن عمل العديد من التورت والجاتوه والطوى باستخدام العجينة الاسفنجية مع تغيير في الحشو والتغطية والتجميل والتقطيع ·

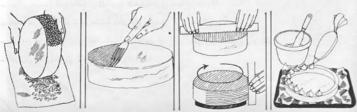
الطريقة الصحيحة لتجميل التورت والجاتوهات:

بعد نضج الكعك يغطى بطوى مختلفة ليصبح تورتة أو جاتوه أو لتحسين منظره أو لزيادة القيمة الغدائمة له ·

- تقطع الأجزاء المرتفعة من سطح الكعكة بحيث يصبح مستويا .
- توضع الكعكة على صينية مقلوبة بحيث يكون قاع الكعكة الى اعلى ·
 - · _ تسوى جوانب الكعكة بالسكين _ ان لزم _ حتى ينتظم شكلها ·
- ٤ ــ تمسح الكمكة بضرقة مبللة ومعصورة وذلك لجمع الفتات حتى لا تنتشر في غطاء التـورتة فتشوه
 منظرها

- يغطى سطح الكعكة وجوانبها بطبقة رفيعة من طوى الزيد سمكها حوالي نصف سنتيمتر تقريبا أو يغطى بالحلوى الأمريكية أو حلوى الشيكولاتة ٠٠ النم ٠
- تغمس سكين التورتة الباليت في ابريق عميق به ماء ساخن ويمر بها بخفة على السطح لتسويته
- ٧ _ يجمل سطح التورتة باي نوع من الأنواع المختارة للتجميل اما برسم وردات بواسطة الكيس والبلبلة وذلك بطوى الربد أو الكريمة أو الشيكولاتة أو تجمل بالبسكوت أو يرص على سطعها شيكولاتة قرفة وترش بسكر البودرة ، أو باستضدام الشوكة أو مسطرة خاصة مشرشرة · ويتوقف ذلك على ذوق الشخص نفسه ورغبته ٠
 - ٨ تغطى الجوانب إما بشيكولاتة فورماسييل أو بالكسرات المفرية بعد تحميصها أو بجوز الهند .
- ترفع التورتة من فوق الصينية بواسطة الباليت وتوضع باحتراس على طبق مغطى بمفرش دانتيل ، ويوجد انواع من الكرتون خاص بالتورتة يوضع المفرش الدانتيل فوقه وتقدم على الطبق
- ١٠ ـ يمكن شق التسورتة بعد أن تبرد وقبسل التجميل وحشوها بالمربى أو أى نوع من أنواع الحلوى السابق





الأدوات التىتستخدم فيتجميل التورت والجاتوهات

تستعمل في التجميل أدوات خاصة متعددة ولكنها بسيطة في استخدامها ، وسوف نوضع فيما يلي بعضا من هذه الأدوات :

١ _ قراطيس الورق أو أكياس القماش :

وهذه تستخدم معها اقماع خاصة مختلفة الأشكال والأحجام والاتساع ، وسوف نوضح فيما يلى كيفية ا استخدام القراطيس والكياس :

(1) قراطيس الورق:

يعمل القرطاس بورق الزبدة ويقطع طرف القرطاس المدبب وقد يوضع فيه قمع صفيح سادة أو مزخرف حسب الرغبة ، أو يستعمل قرطاس من الورق بدون أى قمع صفيح فى تنفيذ بعض التصعيمات كما فى حالة عمل خطوط أو أسماء أو نقط ، ويمكن فى هذه الحالة التحكم فى سمك الخط بتوسيع فتحة القرطاس الى الدرجة المطلوبة بغص جزء بسيط منها .

يملاً القرطاس حتى ثلثيه فقط، لأنه من الضرورى ترك فراغ في القرطاس ليسبهل قفله حتى لا تخرج الحلـوى المستعملة في التغطية من اعلى القرطاس أو من القمع أثناء الضغط عليه والتشكيل، ثم يهز عدة مرات حتى تدخل حلري التغطية وتقفل فتحة القرطاس ويستعمل

وهنده الطريقة تستعمل في حالة استعمال الوان مختلفة من التغطيات للتجميل وبالتالي استخدام قراطيس متعددة ، وفي هنده الحالة توضع القراطيس غير المستعملة تحت فوطة متداة بالماء تندية خفيفة حتى لا تجف الحلوى وتسد القمع ، وإذا جقت ينزل الجَّـزء النذي جف قبل تكملة التصميم أو الرسم ·

(ب) كيس القماش:

كيس من القماش على هيئة قمع مصنوع من قماش خاص سميك به فتحة سفلية قطرها حوالي ٢ سم لوضع الاقماع التي تستعمل لزخرفة الطوى وغيرها ويستعمل هذا الكيس في اغراض كثيرة منها تشكيل المارنج والبطاطس والكريم شانتلي وتشكيل بعض البسكويتات ١٠٠٠ الخ

ويمكن تغيير الأقصاع حتى يمكن تنفيذ التصميمات المختلفة فتوجد اقماع تعمل وردات واخرى تعمل شريط، وهكذا يمكن التنويع في الزخرفة بالتمرين على استغدام هذه الأقماع ·

- ٢ ـ قاعدة مستديرة من المعدن توضع عليها التورتة اثناء التغطية والتجميل ، واذا لم تتوفر فيمكن أن تقلب
 صينية وتوضع عليها التورتة المراد تجميلها
 - ٣ ـ سكين مستديرة (باليت) لتسوية التغطية فوق سطح التورتة
 - ٤ ـ قطعة من البلاستيك عريضة مشرشرة لتجميل الوجه والأجناب
 - ٥ عواميد من المعدن أو البلاستيك أو الخشب أذا أريد عمل تورتة بدورين أو اكثر .
 - ٦ الوان وفرش لتلوين الطوى وتجميل النورتة ٠

الأدوات التىتستخدم فىتجميل التورت والجا توهات



الأشكال المختلفة للأقماع وطرق لتجميل بالقيطاس أوالكبيس

سبق الكلام عن القراطيس الورق والأكياس القماش التى تستخدم فى عملية التجميل ولكن أود أن أوضح طريقة عمل القراطيس الورق فى حالة تعذر الحصول على الكيس القماش وكذلك الأشكال المختلفة التي يمكن للاقماع أن تخرجها باستخدام الحلوات المختلفة ·

طريقة عمل الكيس الورق وطريقة استخدامه:

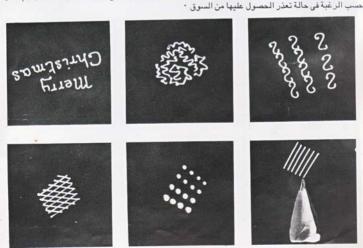
يعمل الكيس من ورق الزبدة بالطريقة الموضحة في الرسم وذلك باحضار ورقة مربعة يتم ثنيها الى مثلث ثم تلف على هيئة قرطاس على أن يقص طرف القرطاس بالانساع المطلوب

ويمكن استخدامه في عمل الخطوط الرفيعة الما بدون قمع أو بوضع قمع بفتحة ضيقة سادة (دون زخرفة) في طَرف القرطاس

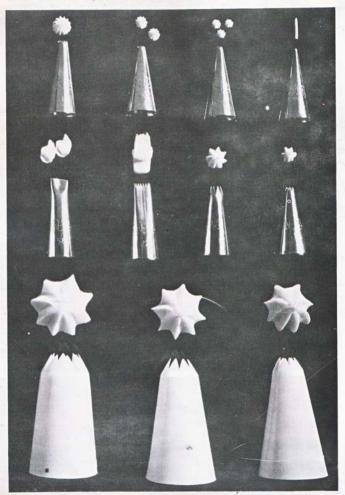
وفىهذه الحالة يمكن عمل خطوط طويلة أو عرضية أو نقطأ و عمل كاروهات أو كتابة الأسماء في المناسبات المختلفة كما هو واضح في الصور

الأقماع المختلفة:

ان الاقماع المعدنية تكون على اشكال مختلفة كما هو مبين في الصور مع ملاحظة انه يمكن تصنيعهم محليا حسب الرغبة في حالة تعذر المصول عليها من السوق ·



الأقماع للختلفة التى تستخدم مع القاطيس أو الأكياس



وسائل تجميل التورّية فئ المناسبات الخاصة

ان هناك عدة طرق وخامات لتجميل التورتة مثل الفندان كما ذكّرنا أو الشيكولاتة الفورماسييل والقرفة وغيرها ، الاأن هنأك بعض الطرق الحديثة التي يمكن بو اسطتها عمل التغطيات والأشكال الزخرفية الجميلة في الناسيات •

MOULDING ICING

حلوي مولدنج :

المقادير:

١ ملعقة كبيرة جلوكوز

۲ بیاض بیضــة

Food Colouring

الوان (مثل الكوتشنيل وغيره)

الطريقة

 ١ ـ يوضع السكر في سلطانية ويضاف اليه بياض البيض والجلوكوز ويخلطوا جيدا بملعقة خشب ثم يدعك جيدا باليد حتى تتكون كورة ·

ل كيلو سكر بودرة ناعم جدا

ملعقة كبيرة كورن فلور

- ٢ _ يرش قليلا من الكورن فلور على رخامة ويدعك جيدا باليد · واذا لوحظ أن الحلوى جامدة يضاف البها نقطا من الماء ثم تحفظ في كبس نايلون حتى لا تجف . واذا جفت يوضع الكيس في ماء سلخن ويترك لمدة ساعة ·
 - ٢ _ عند الاستخدام يدعك جيدا ويقسم الى اقسام ثم يخلط كل قسم بلون معين حسب الرغمة
- ٤ _ نشكل العجينة على اشكال مختلفة كما هو مبين في الصورة مع ملاحظة دهان اليد بالكورن فلور اثناء التشكيل . وقد تستخدم فورشة أو قلم للحصول على الأشكال المختلفة و عمل الظلال اللازمة بالألوان ثم تترك حتى تجف وتستخدم *





كنيبية عملأ شكالمختلفة مدحلوى الشيكولانة لتجميل لتورية



يدهن بطبن النوردة بملوى الشيكولاتة بواسطة الفرشاة



يتم تحضير حلوى الشيكولاتة السائلة للتغطية وورق من اوراق الورد وفرشاة رفيعة



تترك حلوى الشيكو لاتة لتجف في

مكان بارد ثم تنزع ورقة الورد

تقسم الدوائر الى اشكال زخرفية وكذلك بقية الكمية



تستخدم قطاعة مستديرة لعمل دوائر



تفرد حلوى الشيكولاتة السائلة بسمك بسيط فوق ورقة مفضضة



تفرد حلوى الشيكولاتة السائلة على هيئة مربع كبير وتترك لتجف فى مكان بارد ثم تقطع الى شرائح رفيعة بو اسطة المسطرة والسكين



تفرد حلوى الشيكولاتة السائلة على شكل مربعات محددة وتترك لتجف في مكان بارد ثم تقسم المربعات الى مثلثاتحسب الرغبة

(حلوى الشيكولاتة عبارة عن شيكولاتة كتلة أو بودرة ، منصهرة مع قطعة زبد صغيرة في حمام مائي)

Torten Sponge Cake







تورتىن اسبونج كىيلئ

المقادس:

ه بیضات

١ كوپسكر بودرة

کوب دقیق
 ملاعق زیت ذرة

١ مُلعقة صغيرة بيكنج بودر

علاعة كبيرة ماء مغلى

١ ملعقة فانبليا

هذه الكعكة الاستنجية أخف من الكعك الاستنجى السابق شرحه ويمكن عمل منها عدة جاتوهات ونورت.

الطريقة :

١ ـ تدهن صينية مستديرة دهشا جيدا بالزيت
 أو تستخدم صينية من النوع التيفال •

يوضع صفار البيض والسكر والدقيق الضاف اليه
 البيكنج بودر والزيت والماء المغلى والفائيليا في
 سلطانية ونقلب جيدا بملعقة خشب حوالى دقيقتين
 حتى يختلط الخليط جيدا وينعم

٢ ـ يضرب بياض البيض جيدا بالمضرب السك
 أو المضرب الكهربى حتى تجمد تصاما

 ٤ ـ يقلب الخليط السابق عمله ثم يضاف اليه بياض البيض بففة حتى يختلط البياض بالخليط تماما

يصب في الصينية ويزج في فرن متوسط الحرارة
 (الرف يكون في وسط الفرن)

 آ - يغتبر نصبج الكعكة بوضع سكين في العجيئة فاذا خرجت نظيفة دل ذلك على تمام النضج •

٧ - تقلب على منخل سلك وتترك حتى تبرد ٠

٨ ـ يمكن تلوينها بالشُيكو لاتة بانقاص مقدار ملعقة كبيرة دقيق من المقدار واضافة ملعقة كبيرة كاكاو في ملعقة كبيرة ماء مغلى واضافتها الي صفار البيض .











المقادير:

- كعكة اسفنجية (تورتن اسبونج كيك) مع مضاعفة المقدار ·
 - مقدارين من حلوى الزبد بالشيكولاتة .
- أشكال من الزهور مصنوعة من حلوى مولدنج بالوان مختلفة أو وحدات من الكريز المسكر والانجيليكا

- ١ حتقطع الكعكة الى نصفين وتعشى بحالوى الزيد وتغطى بالنصف الثانى مع وضع طبقة خفيفة من حلوى الزيد على وجه واجناب التورتة ·
 - ٢ توضع الكعكة على قاعدة يمكن ادارتها أو على ظهر صينية مرتفعة الجدار حتى يسهل تجميلها ٠
- ٣ ـ يمالا كيس بحلوى الزبد مع استخدام بلبلة على شكل شريط، ويتم عمل شرائط بالطريقة الموضحة فى
 الصورة، بحيث يغطى محيط التسورتة ونصف السطح العسلوى :
- ع ــ ترص الزهور المسنوعة من طوى مولدنج أو بعض وحدات من الكريز و الإنجليكا وتغطي بنصف دائرة من حلوى الشيكو لاتة (انظر ص ٢٨) .

تورتث الشكولاتة



المقادير:

- _ كعكة اسفنجية بالشيكولاتة .
- مقدار من طوى الزبد بالشيكو لاتة ·
 - _ شبكو لاتة فورماسييل .
- قطع رقيقة من الشجكولاتة على شكل المروحة ·

- ١ _ تشق الكعكة الاسفنجية بعدان تبرد تماما ٠
- ٢ _ تحشى بحلوى الزبد ثم تغطى بطبقة سميكة منها بحيث تغطى الوجه والأجناب تماما باستخدام الباليت .
 - تعطى الأجناب بالشيكو لاتة الفور ماسييل .
- ٤ _ يجمل السطح باستخدام الشوكة بعمل خطوط طولية .
- يجمل المحيط العلوى للتورثة بعمل وردات من حلوى الزبد باستخدام الكيس والقمع الذي على شكل وردة ، وترص وحدات الشيكولاتة على مسافات متساوية ثم يجمل وسط التورتة بشلاث قطع من الشيكو لاتة .
- يمكن شق الكعكة الى ثلاث اقسام بدلا من اثنين وحشوها بطوى الزبد بدون اضافة الشيكولاتة ثم تغطية الأجناب بوردات من حاوى الزبد وتغطية الوجه بطوى الزبد مع تجميله بالشوكة ثم نضع في وسط التورتة وحدات من الكريز

تورتة بالحلوى الأمريكية



المقادير:

- كعكة اسفنجية بالشيكو لاتة ·
- مقدار من الحلوى الأمريكية ·
 - _ شبكولاتة قرفة

- _ توضع الكعكة الاسفنجية على قاعدة مرتفعة ·
- تصب الحلوى الأمريكية بمجرد عملها فوق الكعكة
- بحيث تغطى الوجه والأجناب تماما بواسطة الباليت .
- تكسر الشيكولاتة القرفة وتوضع فيوسط التورتة بطريقة رص الحطب ·
- ا _ توضع على مفرش دانتيل أو قاعدة كرتون وتقدم .
- ٥ _ يمكن أن تشق الكعكة الاسفنجية بعد أن تبرد وقبل تجميلها ، الى نصفين بالعرض ، ثم يتم حشوها بالكريم شانتلي ثم تغطى بالنصف الثاني وتغطى بعد ذلك بالحلوى الأمريكية ·
- يمكن تشكيل الغطاء بطريقة اخرى وذلك بعمل دوائر بواسطة الباليت ثم رفع اليد بسرعة فتعطى شكل المنقار وتترك لتهدأ ويجمل وسطها بقطع الشيكولاتة المقطعة على شكل مثلثات وحينئذ تسمى Devil's Food Cake

طريقة التغطية بالحلوى لأمريكية



كيكة الشيحولات بالكريمة Chocolate Cream Cake



Devils Food Cake





Strawberry Cream Cake

تورتيت الفراولة بالكرثية



المقادس:

كوب محلول سكرى ر مضافا اليه ﴿ كوب عصير فاكهة حسب نوع الفاكهة التي سنجمل بها الكعكة) .

مقدار من الكعك الاسفنجي

كيلو كريم شانتلي

كيلو فراولة أو علبة فواكه محفوظة

الطريقة:

- ١ يصب مقدار الكعك الاسفنجي في صينية مستديرة وتخبز وتشق الى نصفين بعد أن تبرد تماما ٠
- ٢ _ يسقى النصف بالمحلول السكرى أو المحلول السكرى للعلبة المستخدمة ويغطى بطبقة من الكريم شانتلى ثم تغطى بالنصف الثاني من الكعكة ثم تسقى ثانية بباقي الشراب •
 - حيجمل الوجه بوردات من الكريم شانتلى ووحدات من الفراولة .

٤ _ يمكن تغيير التجميل كالآتى : اولا : تخبر العجينة في قالب مستطيل أو مربع .

ثانيا : تغطية الأجناب بالكريم شانتلي أو باللوز المحمص .

ثالثًا : رص وحدات أو أجزاء من الفاكهة المستخدمة في النصف ، مع عمل وردات من الكريم شانتلي على الوجه على طول محيط التورتة ٠

تورتة موسى الليمون

المقادير: إ كيلو كريم شانتلى كعكة اسفنحية بالشيكولاتة او بدونها مقدار من موسى الليمون (انظر باب المثلجات)

شرائح من الليمون الحلو

١ _ تشق الكعكة وتحشى بالكريم شانتلى ثم تغطى بالنصف الشاني ٠

٢ _ تصب عليها مقدار من موسى الليمون وتترك في الثلاجة حتى تجمد طبقة الموسى ٠

حيجمل الوجه بوردات من الكريم شانتلى وحلقات من الليمون

تورية المشمش بالكريم شانتلى



تورتت مارون البطاطا





المقادير:

كيكة اسفنجية

كوب كريم شأتتلى

مقدار من مارون البطاطا مكون من :

بطاطا كبيرة

ملعقة شيكولاتة بودرة

ملاعق زبد

كىلو سكر بودرة

ملعقة فانبليا

ملعقة مريى

الطريقية:

١ - تشوى البطاطا في الفرن وتقشر وتهرس جيدا مثل البطاطس البيوريه

٢ _ يضاف السكر البودرة والزبد والشيكولاتة والفانيليا ويقلب الخليط جيدا حتى يتجانس ٠

٣ _ تشق الكعكة الى نصفين بالعرض ويوضع مقدار ربع الحلوى على النصف ويغطى بالنصف الثاني من

قي طبق سرفيس .
 قي طبق سرفيس .

٥ _ توضع حلوى البطاطا في مصفاة الطماطم ذات اليد ، وتقرب من سطح الكعكة ثم تداريد المصفاة فتسقط البطاطا على شكل الشعرية بحيث تغطى أجزاء التورتة وقد ترش بقليل من السكر البودرة وتجمل بوردات من الكريم شانتلى ·

٦ _ يمكن تقديم طبق من حلوى البطاطا كالأتى :

(1) توضع حلوى البطاطا في مصفاة الطماطم كما سبق ثم تداريد المصفاة فتسقط حلوى البطاطا في وسط طبق التقديم .

(ب) تعمل وردات من الكريم شانتلى حول البطاطا وتجمل بقطع من الكريز المحقوظ .

تورته بحلوى الزبدالسريقة بالشيكولانة Chocolate Fudge Cake



المقادير:

كعكة اسفنجية بالشيكولاتة مقدار من حلوى الشيكولاتة الطويقية :

انصاف من عين الجمل او پ كوب كريم شانتلى

١ ـ تشق الكعكة الى نصفين بالعرض ، تحتى بقليل من حالوى الشيكولاتة ثم تغطى بالنصف الثاني من الكعكة ٠

الكعكة · ٢ ـ توضع فوق ظهر صينية مرتفعة الجدار ثم تصب عليها حلوى الشيكو لاتة بسرعة بحيث تغطيها تماما ·

٣ ـ تترك حتى تجمد ثم توضع فى السرفيس وتجمل بانصاف عين الجمل على مسافات متساوية أو بوردات
 من الكريم شانتلى .

سورسة الخطوبة

كعكة اسفنجية أو كعكة من عجينة الكيك كوب حالوى زيد مقدار من الفندان ماه نام ندر (ص ١٢

مقدار من الفندان ملون بلون روز (ص ۱۲) ۲ وردات من حلوی مولدنج (ص ۲۸) شریط ابیض

الطريقة:

المقادير:

- ١ ـ تشـق الـكعكة وتحشى بحلـوى الـزبد ثم تغطى بالنصف الثاني من الكعكة ٠
- ٢ ـ تدهن الكعكة بقليل من مربى المشمش ثم تغطى بالفندان بالطريقة الموضحة في ص ١٢ ثم تجمل كالصورة



Pineapple Cake تورتة الاناناس بالكريمة

المقادير:

مكسرات مفرية أو لوز محمص مربى مشمش قها وحدات من الكريز المحفوظ تورتن اسبونج کیك (ص ۳۰) علبة اناناس حلقات ۲ کوب کریم شانتلی

الطريقة

- ١ ـ تشق الكعكة الى نصفين بالعرض ثم تحشى بنصف كوب كريمة مقطع به بعض شرائح من الاناناس ثم تغطى بالنصف الثاني من الكعكة •
- ٢ _ توضع الكمكة في السرفيس ثم تغطى بالمصربي السائلة ويدهن الوجه والأجناب بالكريمة بحيث يتبقى نصف كوب كريمة .
- ٣ ـ تغطى الأجناب باللوز المحمص أو المكسرات المفرية وترص حلقات الأناناس على الوجه على شكل دائرة
 ويوضع في وسط كل حلقة واحدة من الكريز المحفوط .
- و يجمل الوجب بالكريم شانتلى على شكل وردات بحيث يغطى وجب التورتة تصاما كما هو واضح بالصورة ، كما تجمل بقطع صغيرة من الانجليكا والكريز وتوضع فى الثلاجة الى حين تقديمها .

Tipsy Orange Ring البرتقال Tipsy Orange Ring

المقادس:

١ كوب عصير برتقال
 ٢ برتقالة
 بعض وحدات من الكريز المحفوظ

كعكة اسفنجية

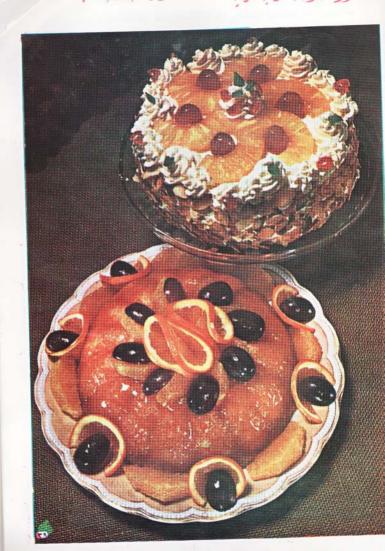
۱ کوب ماء

ملاعق کبیرة سکر سنترفیش
 ملعقة کبیرة مربی مخففة

بشر برتقالة

الطريقة

- ١ _ يوضع السكر والماء في كسرولة وترفع على النار الهادئة حتى يغلى بدون تقليب لمدة دقيقة ٠
 - ٢ _ يرفع من على النار ويترك حتى يبرد ثم يضاف اليه عصير البرتقال وبشر البرتقال ٠
- ٣ ـ توضع الكعكة في الصينية التي خبزت فيها ويصب عليها الخليط السابق وتترك حتى تتشرب تماما
 ثم ترفع من الصينية وتوضع في طبق التقديم ·
- ٤ ـ تقشر برتقالة وينزع منها البـنر وتفصحص الى فصوحص كما تقطع البرتقالة الثانية الى حلقات رفيعة بقشرها ٠
- م _ تجمل التورقة بوضع فصوص البرتقال على شكل دائرة في النصف كما ترص وحدات حول التورقة على مسافات متباعدة *
- ٦ ـ توضع الطقات التي بقشرها بالتبادل مع فصوص البرتقال حول التورتة ثم توضع وحدات الكريز في
 وسط كل حلقة برتقال كما يجمل الوجه بوضع وحدات من الكريز بين كل فص وآخر
 - ٧ _ تدهن التورتة جميعها بواسطة فرشاه بالمربى المخففة لتظهر لامعة .





المقادير:

ملاعق كبيرة سكر ملاعق كبيرة دقيق ملعقة كورن فلور ملعقة صغيرة فانيليا

٣ كوب كريمة

علبة اناناس مقطع قطع صغيرة

٨ بيضات (مفصول الصفار عن البياض) بشر ليمونة

٤ ملاعق عصير ليمون

ملعقة صغيرة بيكنج بودر

المشو:

٢ ورقة جيلاتين أو ٤ ملاعق جيلاتين بودرة

٤ ملاعق ماء

٤ ملاعق سكر بودرة

قليل من الشيكولاتة القرفة

الطريقة :

١ - تدهن صينية بالسمن وترش بالدقيق أو تفرش بورق زبد وتدهن بالسمن ٠

٢ - يضرب صفار البيض ويضاف اليه عصير وبشر الليمون والسكر والفائيليا حتى يصبح كالكريمة ٠ ٢ - يضرب بياض البيض بالمضرب جيدا حتى يصبح ابيض كالمارانج .

٤ - ينضل الدقيق والكورن فلور والبيكنج بودر ثم يضافوا جميعا لصفار البيض قليلا قليلا بالتبادل

- مع بياض البيض المضروب حتى تنتهى مقادير الدقيق وبياض البيض مع مراعاة التقليب بخفة
 - ٥ يصب الخليط في الصينية ويزج في الفرن لدة نصف ساعة حتى يتضج ٠
- آ ـ يتم اخراجه من الفرن ويترك حتى يبرد نوعا لمدة مس دقائق ثم نقلب الكعكة على جرلية سلك وتترك حتى تبرد تماما .
 - ٧ تشق الكعكة الى ثلاث حلقات بالعرض
- ٨ ـ ينقع الجيلاتين في ماء بارد لمدة خمس دقائق حتى يلين ثم يرفع على النار حتى يذوب تماما ثم يرفع من
 على النار ويترك حتى يبرد يضاف اليه ؟ مقدار الكريمة ويحلى بالسكر وتضاف اليه قطع الأناناس •
- ٩ ـ يقسم هـذا المقدار الى ثلاث اقسام يحتفظ بقسم منها لتجميل الوجـه والباقى تحشى به الثلاث طبقات للكعكة .
- ١٠ يجمل الوجه بتغطيته بالجزء الذى تم الاحتفاظ به لهذا الغرض ويتم عمل وردات من الكريم شانتلى على
 المحيط العلوى للتورتة مع تجميلها ببعض وحدات من الشيكولاتة القرفة

تورىة بحلوى الماء Glace Icing



المقادير:

مقدار من حلوى الماء ٢ ملعقة كبيرة حلوى ماء بالشبكو لاتة ۱ کعکة اسفنجیة
 کوب کریم شانتلی او ثلاث ملاعق کبیرة مربی

الطريقة:

- أ ـ تشق الكعكة الى نصفين بالعرض وتحشى بالكريم شانتلى أو بالمربى .
- ت من التجميل إما بصب حلوى الماء على التورتة فور عملة او يستخدم كالآتى :
 ا مصب حلوى الماء (الذى بدون لون) على التورتة فور عمله بحيث يغطيها تماما •
- ب توضع حلوى الماء بالشيكولاتة في كيس من الورق أو القماش بالقمع ويتم عمل خط وط طوليه على مسافات متساوية على الوجه
- ج تعمل خطوط عريضة بسكين أو طرف سيخ مدبب كما هو واضح بالصورة ويجمل المعيط بصلوى الزبد ·

Swiss Roll السولسرول



طريقت لف السوبسرول

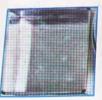


السويسرول بالشيكولاتة والكريم شانتلى





السويسرول بعلوى الزبد



طريقة تبطينه



السوليسرول Swiss Roll

المقادير:

ا كوب سكر بودرة ا ملعقة صغيرة بيكنج بودر میضــة
 ۱ کوب دقیــق
 ۱ ملعقة صغیرة فانیلیا

للحشو والتجميل:

مربى او كريمة _ مكسرات _ حلوى زبد _ سكر بودرة _ شيكولاتة فورماسييل .

الطريقة:

- لا عند عند منوسط الحجم (حوالى ٣٠ سم × ٢٢ سم) بالسمن ثم يغطى بورق الزبدة بما في ذلك الأجناب
 ثم تدهن بالسمن وترش بالدقيق
 - ٢ يوقد الفرن
- ت ـ يوضع البيض فى سلطانية كبيرة ويضرب بالمضرب حتى يغلظ قوامه ثم يضاف السكر ويستمر فى الضرب
 حتى يصبح المزيج سميكا (اذا رفع المضرب الى اعلا ينزل الغليط بثقل) ، تضاف الفانيليا
 - ٤ ينخل البيكنج بودر والدقيق ثم يضافا الى الخليط السابق بخفة متناهية ٠
- م قد يضاف ملعقتين شيكولاتة بودرة الى الدقيق أثناء التقليب اذا اريد عمل السويسرول بالشيكولاتة
 ٦ ـ يصب الخليط فى الصاج بحيث يغطى كل القاع وينجز فى فرن حار لمدة عشر دقائق تقريبا
 - ٧ _ تفرش ورقة زبد على منضدة وترش بسكر البودرة ٠
 - ٨ _ يقلب الصاج على الورقة حال خروجه من الفرن .
- ٩ ـ يترك صاج السويسرول حتى يبرد تماما ثم يرفع الصاج وتقطع الجوانب الجافة من السويسرول بسرعة بعد بزع الورق .
- ١٠ تفرد المربى فوق السويسرول بسكين عريض أو بالباليت مع ترك حـوالى لا بوصـة من الجوائب بدون التغطية بالـربى (تخفف المربى بقليـ، من المـاء وتغلى على النـار قبل استعمالها)
- ١١ تلف بخفة على شكل اسطوانة من جهة العرض مع ملاحظة جعل اللفة الأولى صغيرة قدر المستطاع ، ثم تلف في الورقة المرشوشة سكر وتترك مدة لتثبيت لفــة السويسرول .
- وفى حالة عمل السويسرول بالكريمة تلف السويسرول اولا بدون حشو ثم تفرد وتوضع فوقها طبقة من الكريمة بدلا من المربى ثم تلف ثانيا كما في سويسرول المربى ·
 - ١٢ ـ لتجميل السويسرول: يدهن الوجه بالمربى ويرش عليه البندق المحمص
 أو ندهن بالمربى وتدحرج على شعولاتة فورماسييل
 - أو تقطع دوائر وتقدم كجاتوه على مفرش دانتيل .
 - او تغطى بصلوى الزبد وتجمل بتمرير الشوكة عليها (بقدم كتورتة) .
 - او يصب عليها طوى الشيكولاتة (تقدم كتورتة) .

السوليبرول بالألماسية

وحدات من اللوز مقشر ومحمص سويسرول مقطع طقات

مقدار من الألاسيه مكون من:

(كوب عصير ليمون _ ٩ كوب ماء _ ١٥ ورقة جيلانين _ سكر للتطية) .

١ _ يكسر الجيلاتين ويوضع في اناء واسع ثم يصب عليه الماء ويرفع على النار الهادئة حتى يذوب تماما ثم يطى بالسكر على أن تكون التطية عالية ثم يصب عليه الليمون ويترك حتى يبرد ويصفى .

٢ _ يصب قليل من الالماسيه في قاع صينية بسمك ﴿ سم وتوضع في الثلاجة حتى تجمد ٠

٢ _ ترص طبقة من طبقات السويسرول فوق الألماسية ويرش قليل من اللوز المفرى

٤ _ تصب عليها طبقة من الألماسيه وتوضع في الثلاجة حستي تجمد ثم يرص عليها طبقة الحسري من حلقات السويسرول .

٥ _ تصب باقى الألاسيه بحيث تغطى السويسرول تماما وتوضع في الشلاجة (يلاحظ الاحتفاظ بقليل من الألماسيه في الثلاجة لتجمد) .

٦ ـ تقلب الصينية وقت التقديم في طبق بنور وتجمل باللوز وتقطع الألماسية المحتفظ بها وترش حول الطبق .

تورتق الألماسية

المقادس: كعكة اسفنجية

علبة فاكهة محفوظة أو أي فاكهة مقطعة الى قطع صغيرة •

مقدار من الألماسيه (السابق عملها مع السويسرول أو ٢ باكو جيلي مذابة في ثلاثة اكواب ماء) .

- تضاف الفاكهة الى الألماسية السابق عملها أو الجيلى بعد أن يبرد ·

٢ _ يصب قدر كوب من الألماسية في الصينية التي خبرت فيها الكعكة وتترك في الثلاجة حتى تجمد ٠

٣ ـ توضع الكعكة فوق طبقة الألماسية ثم يصب باقي الألماسية عليها بحيث تغطيها تماما وتوضع في الثلاجة

 ٤ ـ تقلب في طبق التقديم ويجمل الوجه ببعض قطع الألماسيه المقطعة على شكل مكعبات أو بوردات من الكريم شانتلي وتجمل اجناب التورتة باللوز المفرى (يساعد على قلب التورتة وضع الصينية في ماء ساخن) .

ست الكريمات Cream Basket

المقادير:

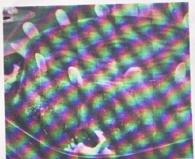
فواكه مقطعة قطع صغيرة كعكة اسفنجية عرق كرفس مسكر ۲ کوب کریم شانتلی

الطريقة:

١ _ تقطع ﴿ الكعـكة الاسفنجية بالعرض وتقطع الى نصفين متساويين ٠

٢ _ ترص الفاكهة المقطعة على الكعكة بحيث تكون مرتفعة عند المحيط الخارجي وتقل كلما اتجهنا الى منتصف الكعكة ثم تغطى بالكريم شانتلى بعمل وردات بالكيس والقمع بحيث تغطى الفاكهة تماما ٠

ـ يوضع نصفي ثلث الكعكة كما هو مبين في الصورة ثم يثني عرق الـكرفس المسكر على شــكل يد السبت ويغرز على جانبي الكعكة ويقدم السبت علىمفرش دانتيل ٠



تورتة السوبيبرول بالألماسية



تورت**ت** الألماسية



بت الكريمة

بعض الطرق المختلفة لتحميل التويّه الاسفنجية بجلوى الزبب



تـــورتة اســـفنجية مغطاة بعــاوى الزبــد ملونة بجمــلة الــوان



ت ورتة اسفنجية مغطاة بصلوى الزبد ومجم لة بأصابع الشيكولاتة القرفه



سويسرول بالشيكولاتة مغطاة بصلوى الزبد بالشيكولاتة على هيئة جسروع الشسجورة

الأنواع المختلفة من الجاتوهات

يمكن عمل عدة انواع من الجاتوهات مستخدمين الكمك الإسفنجي و عجينة الشو و عجينة البابا و عجينة السابليه و يمكن عمل المشابليه ويمكن تغطيتها باشكال مغتلفة فهي اما أن تقطع الى قطع كبيرة أو الى قطع صغيرة . و الأخيرة تسمى جاتوه سواريه ، ويمكن تغطية الجاتوه عموما بجميع انواعه كتغطيات التورت (حلوى الزبد حطوى الماء حطوى الشيكولاتة ٠٠) ويتبع في طريقة التجميل والحشو كما يتبع في عمل التورت .





1. Progrès chocolat 2. Mascotte 3. Bateau marron . 4. Progrès chaliné 5. Caraque 6. Mokatine 7. Chou à la crème 8. Pont-neuf

جاتوه سواريه مغطى بطوى الماء بالوانه المخلفة ومجمل الوجه بالمكسرات والفواكه المسكرة وحاوى الشيكولاتة ويقدم في ورق بليسيه ...



Pours graces

Parfums : 1. Framboise. 2. Café. 3. Kummel. 4. Cherry. 5. Chocolat. 6. Marron. 7. Café et noix.



أصابع الأسبونج Sponge Fingers

المقادير:

مقدار من عجينة الكمك الاسفنجى مقدار من حلوى الشيكولاتة ٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة فورماسييل أو جوز هند او مكسرات مفرية

الطريقة:

- ل يصب قليل من عجينة الكعك الاسفنجى فى القوالب
 التى على شكل الأصابع ويراعى ترك ثلثه بدون
 عجينة •
- ٢ ـ يزج في فرن حار لمدة ٦ دقائق ثم نهدا النار حتى يحمر اللون (لونا ذهبيا) وينضج ;
- ٣ ـ ترفع الأصابع وترص على جريليا سلك حتى تبرد :
- ٤ _ تغمس اطراف الأصابع فى حلوى الشيكولاتة السائلة ثم تغمس فى الشيكولاتة الفورماسييل أو جوز الهند أو المكسرات المفرية وتقدم كنوع من الجاتوه ٠

دموع الأسبونيج Sponge Drops

لقادير:

مقدار من عجينة الكعك الاسفنجى ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة ٢ ملعقة كبيرة مربى أو

٢ ملعقة كبيرة كريم شانتلى

الطريقة:

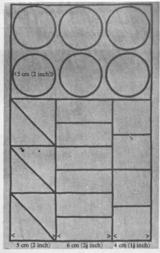
· الله الفطيرات بالسمن وترش بالدقيق المادة المادة

- ٢ ــ يوضع في كل عين من القالب مقدار من عجينة
 الكعك بعيث يترك إ (العين) بدون عجينة
- ٣ ـ يزج في فرن حار لمدة ٦ دقائق ثم تهـدا النار حتى
 يحمر اللون (لونا ذهبيا) وينضج
- يترك ليبرد ثم تلصق كل وحدتين بالمربى أو الكريمة
 وترش الوحدات بسكر البودرة وتقدم كنوع من
 الجاتوه

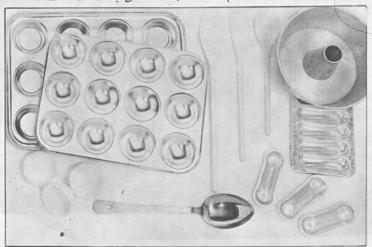
طريقة تقطيع قوالب سويسرول الى جاتوهات

تصب العجينة الاسفنجية في صاح سويسرول (أنظر طريقة عصل السويسرول) في صاح طوله ٢٥ سم وعرضه ١٥ سم (على سبيل المثال) وتقطع كعكة السويسرول – بعد نضجها وبعد أن تبرد ـ الى الأشكال المبينة في الصورة فينتج عدد ٢٢ قطعة جاتوهمنها ست مستديرة (قطر الدائرة ٥ سم) وأربع مربعات بطول ضلع ٤ سم وست مستطيلات بطول ٦ سم وعرض ٢٥ سم وست مثلثات متساوية بقاعدة طولها ٥ سم ٠





كخوالب وأدوات ستخدم فحف عمل بعض أنواع الجاتوه الاستنجى

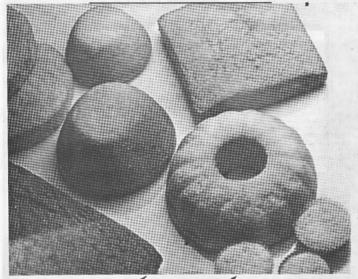


طرق خَاصّة لِنْجُمُيل الْكِيك





الأشكال المختلفة للكيك



جا توها تىمنى الكيك



عجينة الكيك

من احب الأطباق التي تقدم مع فنجان الشاى – الكيك – وهو اما محشو بفواكه أو زبيب أو مكسرات أو جوز هند · وقد يضاف للعجينة لبن أو شيكولاتة بودرة أو بشر برتقال ، أو عصير برتقال ، وتصنع عجينة الكيك أما بالطريقة البسيطة أو بالطريقة الدسمة ·

ويمكن تشكيل عجينة الكيك على اشكال مختلفة كان نخبز في صبينية وتقدم كالتورتة أو تضبز في قالب مزركش أو في قالب مستطيل أو في قوالب فطيرات أو في ورق بليسيه وتسمى الكيكة باسم الاضافات السابق ذكرها فمثلا كيك البرتقال ، أو كيك الفواكم ٠٠ الخ وقد تجمل بحلوى الشيكولاتة أو بصلوى الزبد أو بطوى الماء أو بالمكسرات والفواكه المسكرة ٠

الطريقة الصحيحة لعمل الكيك ونجاحه :

- ١ ـ قبل البدء في العمل تدهن الصواني او القوالب بالسمن وكذلك ترش بالدقيق او تبطن بالورق الشفاف
 ٢ ـ يوقد الفرن قبل البدء في العمل
 - ٢ ـ يراعى الدقة في اخذ المقادير وتنفيذ الطريقة
 - ٤ يجب العمل في مكان هاو حتى يتيسر عمل عجينة جيدة خفيفة ٠
- السرعة في العمل وانخال الكيك في الفرن عقب الانتهاء من عمله مباشرة قبل أن يقل مفعول الخميرة
 التي تعمل على خفة العجينة
- آ لا يجب أن تكون العجينة يابسة أو لينة اكثر من اللازم والا تسرب الغاز وسقطت الفاكهة أو الزبيب في
 قاع الكبكة •
- ٧ ـ يجب عند ادخال الكيك في الفرن أن تكون حرارته متوسطة أو دون المتوسطة حتى لا تصترق الطبقة
 الخارجية قبل تمام النضج مع مراعاة وضع القوالب الصغيرة في الرف العلوى والقوالب المحتوية على
 فواكه أو زبيب في الرف السفلي ·
 - ٨ _ تضاف الخميرة مع آخر ملعقة دقيق اثناء العمل وتخلط بخفة حتى تتجانس العجينة تماما ٠
 - ٩ _ عند صب العجينة في القالب المعدلها يجب الا تزيد الكمية عن ثلثي القالب ٠
- ١٠ يقفل باب الفرن بخفة و لا يفتح الا قليلا و لا يجوز فتحه مطلقا قبل مضى ١٠ دقائق على الأقل ، حتى لايدخل الهواء البارد ويعمل على ثقلها .
 - ١١ ـ يغطى سطح الكيك ـ اذا احمر وجهه قبل تمام النضج ـ بورقة مزدوجة مدهونة بالسمن
- ١٢ يختبر نضج الكيك بغرز سكين رفيع في أحد الجوانب فاذا خرج دون أن يعلق به شيء دل ذلك على تمام
 النضج ، ويستدل على تماسك وسط الكيكة عندما تحدث صوت أجوف عند ضربها
 - ١٣ ـ لا يقطع الكيك الا بعد أن يبرد تماما حتى لا تتكسر الكيكة ٠
- ١٤ اذا اريد الاحتفاظ بالكيكة لفـترة دون ان تجف فيجب تركها صحيحة ووضعها في علبـة من البلاستيك
 مغطاة بعد ان تبرد تماما و الا تعفنت
- ١٥ يمكن استخدام المضرب الكهربائي مع ادارته ببطء عنذ ضرب البيض بالسكر مع مراعاة عدم ضربه اكثر
 من اللازم واضافة البيض تدريجيا بعد ذلك •

خطوات عمل الكيك بالطريقة الدسمة

١ _ دعك الزبد جيدا مع السكر حتى يصبح خفيف كالكريمة .

يسرب البيض مع اضافة الفانيليا ثم يضاف تدريجيا على الزبد والسكر مع التقليب الجيد ٠

يضاف البيكنج بودر الى الدقيق مع ذرة الملح ويتم نخلهم ثم يضافوا الى الخليط السابق وقد يضاف قليل من اللبن أو عصير البرتقال اذا

كانت العجينة يابسة ٠

يصب في قالب مدهون سمن أو مبطن بورق الزبد ويضبز في الفرن حتى ينضج ثم يقلب ويقدم في طبق التقديم ولا يقطع الا بعد أن يبرد تماما ٠









كيك الفاكهة

القادير:

ه سفية ا ملعقة صغيرة فانبليا ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

وزن ٥ بيضة زيد وزن ٥ بيضة دقيق ــ ذرة ملم

وذن ٥ بيضة سكر بودرة

فواکه مسکرة _ زبیب

الطريقة:

تتبع الطريقة الدسمة في عمل الكيكة •

كيك البرتف ل

لا كوب سكر

لإ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

ملعقة شبكولاتة مذابة في قليل من اللبن

ملعقة كبيرة دقيق للتبطين

ملعقة صغيرة بيكنج بودر

ملعقة صغيرة فانيليا

بشر وعصير برتقالة

المقادير:

٥ بيضة

ې کوب زېد او سمن 🌄

۲۰ كوب دقيق - ذرة ملم

الطريقة:

تتبع الطريقة الدسمة في عمل الكيكة ٠

كيك بحلقات البرتقال

كمقادير الكيك السابق غير انه يختلف في تقديمه وذلك بالأتي :

- يدهن قالب الكيك بالسمن دهنا جيدا

٢ - تقشر برتقالة بصرة ثم تقطع حلقات بالعرض مع نزع البنور تماما وترص في قاع القالب بشكل

ت ـ يصب خليط الكيك في القالب فوق حلقات البرتقال ثم يزج في الفرن حتى ينضج ثم يقلب ويقدم

كيك الرخام

المقادير:

۲۷ کوب دقیق ا كوب سمن أو زبد

ل كوب لبن ٥:٧ بيضة

لا كوب سكر

الطريقة:

- يخفق السمن مع السكر جيدا حتى يصير كالكريمة يرب البيض ويضاف اليه ثم يضاف اللبن ويقلب المزيج جيدا .
- ٢ يضاف البيكنج بودر للدقيق ويخلط الجميع بخفة ، ثم يقسم الى قسمين ويضاف الى احدهما ملعقة الشيكولاتة .
- يدهن قالب الكيك بالسمن جيدا ويرش بالدقيق ، ثم تسكب العجينة بوضع بضع ملاعق من الابيض ثم يليه بضع ملاعق من الملون بالشيكولاتة وهكذا حتى ينتهي المقدار ٠

نَح في الفرن حتى ينضج ثم يترك حتى يبرد تماما ويقطع شرائح سمك ١ سم ويقدم ·

المقادير: ٢٠

۱ ملعقة صغيرة بيكنج بودر ۱ ملعقة صغيرة فانيليا پ فتجان شيكولاتة بودرة أو كاكاو ذرة ملح

۲ کوب دقیق ۱ کوب سکر بودرة ۳ بیضة ۲ کوب سمن

نے کوب سمر نے کوب لبن

الطريقة:

١ ـ ينفل الدقيق وذرة الملح والبيكنج بودر وتضاف اليه الشيكولاتة أو الكاكاو ٠

٢ _ يدعك السمن مع السكر جيدا حتى يصير الخليط أبيض كالقشدة •

٣ _ يرب البيض وتضاف الفانيليا ثم يضاف الى السمن والسكر ويقلب جيدا ٠

٤ _ يضاف مخلوط الدقيق الى البيض والسكر والسمن السابق اعدادهم (٣ عاليه) ويقلب الخليط
 جيدا، وقد يضاف قليل من اللبن اذا احتاج الأمر •

م تكمل الكيكة كما سبق شرحه في كيكة الفاكهة

الكيك الاقتصادى

المقادير:

۱ کوب سکر ۳ بیضة

۱ ملعقة كبيرة بيكنج بودر

٣ ملاعق كبيرة سمن

٣ كوب دقيق

کوب لبن او کوب عصیر برتقال مکسرات او زبیب او بشر برتقال

الطريقة:

١ _ يدعك السمن جيدا ثم يضاف السكر ويدعك الخليط ويقلب جيدا ٠

٢ _ يرب البيض وتضاف اليه الفانيليا ثم يضاف الى الخليط السابق ويقلب جيدا ٠

٣ _ يضاف البيكنج بودر للدقيق ثم يضافا للخليط السابق ٠

م يبطن القالب بالسمن جيدا ويصب في الخليط حتى يصل الى ثلاثة ارباع القالب ، أو يصب في قوالب
 الفطيرات على أن يقدم على شكل وحدات صغيرة

٦ _ تزج في فرن حار نوعاً حتى يتم النضج وتقدم .



المقادي

کوب زبیب		كيلو زيد	1 E
ملعقة صغيرة بيكنج بودر	1	كيلو دقيق	+
ملعقة صغيرة فانيليا	1	كوب فواكه مسكرة	+
ملعقة كبيرة لوز مقطع انص	4	كيلو سكر بودرة	1
		بيضات	٨

الطريقة:

- ١ _ ينخل الدقيق مع البيكنج بودر ٠
- ٢ ـ يدعك الزبد جيدا ثم يضاف اليه السكر تدريجيا ويخفق حتى يصير الخليط أبيض كالقشدة ٠
- ٣ _ يرب البيض قليلا مع اضافة الفانيليا ثم يضاف الى الخليط السابق تدريجيا ويقلب جيدا ٠
- ٤ _ يضاف الزبيب بعد تنظيفه الى الفواكه المسكرة وقد تخلط بملعقة دقيق ثم يضافوا الى الخليط السابق •
- يضاف الدقيق تدريجيا مع التقليب المستعر حتى تختلط الخامات مع بعضها جيندا وقد يضاف قليل من اللبن اذا لزم الأمر ·
- ٦ ـ تصب العجينة في قالب مستدير و غويط مدهون بالسمن او مبطن بورق الزبد وترص اتصاف اللوز على شكل دائرى ويدهن الوجه ببياض البيض ويخبز في فرن حار أولا لمدة عشر دقائق حتى لا ترسب الفاكهة ثم تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى يتم النضج حوالى من ٣٠ : ٤٠ دقيقة .
- ٧ _ يتم اختبار الكيكة كما سبق شرحه ثم تقلب من القالب وتترك حتى تبرد تماما ثم تقدم كما هي أو تقطع الى شرائم ٠







كيك الرخام بالشيكولاتة

كيك شيكولاتة بالفستق

Chocolate Pistachio Cake

المقادس:

كيكة شيكولاتة (ص ٥٦) للتجميل: ١٤ كوب شيكولاتة بودرة قطعة زبد صغيرة - قليل من الفستق

الطويقة

- ١ ـ تصهـر الشيكولاتة مع الــزبد في كسرولة في حمام مائي ثم تصب على الكيكة بعد أن تبرد ، وتجمل بالفستق المفرى .
- بالكريم شانتلي ويرش الوجه بالسكر البودرة وتزخرف بطرف السكين بعمل خط من وردات الكريمة في وسط الكيكة على أن يلصق بكل وردة شريحة من البرتقال وتجمل بقطع من الانطبكا .

Chocolate Marble Cake

المقادس:

كيكة الرخام (ص ٥٥) التجميل:

مقدار من حلوى الزيد بالشيكولاتة بعض وحدات من الشيكولاتة القرفة

- ١ _ يغطى وجه الكيكة بحلوى الشيكولاتة باستخدام الباليت ثم يوضع عليها وحدات من الشيكولاتة
- او٢ قد يجمل كيك الرخام بطوى الماء وذلك بصب أو٢ تشق السكيكة الى نصفين بالعرض وتعشى الحلوى فوق الكيكة بعد نضجها ويجمل الوجم بالفواكه المسكرة .



كيك بولكا بالشيكولاتة

القادير:

ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة
 ملعقة كبيرة دقيق + ذرة ملح
 ملعقة صفيرة بيكنج بودر

Polka Dot chocolate

؛ ملعقة كبيرة زيد ؛ ملعقة كبيرة سكر

۲ بیضة ۱ ملعقة صغیرة فائیلیا

للتجميل :

٢: ٤ ملعقة كبيرة سكر بودرة ناعم جدا
 ٢ ملعقة كبيرة زبد
 ١ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة

الطريقة:

١ ــ يدعك الزبد جيدا مع السكر حتى يصبح الخليط
 مشا خفيفا •

٢ ـ يضرب البيض ويضاف اليه الفانيليا ثم يضاف
 تدريجيا الى الخليط السابق مع التقليب الجيد
 بعد كل اضافة

تضاف الشيكولاتة البودرة والبيكنج بودر الى
 الدقيق المنفول •

ع ـ يدهن ورق بليسيه دهان خفيف ثم يصب في كل
 قالب مقدار من العجينة بحيث يمالا ثلثيه فقط

 ه _ ترص الوحدات في صاح وتخبز في فرن متوسط الحـرارة لمـدة ٢٠ ق ثم يترك بعـد النضج حتى يبـرد تماما ٠

 للتجميل: تدعك السزيد ويضاف اليها السكر قليلا قليلا مع الدعك الجيد ثم يلون ثلث المقدار بالشيكولاتة البودرة

٧ _ يوضع فوق كل وحدة مقدار من الطوى البيضاء
 وثلاث نقط من الشيكولاتة بواسطة الكيس
 والقم "



ڪيك مادلين

Madlines Cake

المقادير :
المعادية كبيرة زيد المعادية كبيرة زيد المعادية كبيرة زيد المعادية المعاد

للتجميل :

ملاعق مربی مشمش او فراولة
 ملاعق کبیرة جوز هند مبشور
 کوفس مسکر وکریز

الطريقة:

١ _ ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر ٠

٢ ـ يضرب البيض جيدا ويضاف اليه الفائيليا
 ٢ ـ يدعك الزبد مع السكر دعكا جيدا حتى تصبح

خفيفة ثم يضاف البيض تدريجيا مع الدعك . ٤ _ يضاف الدقيق ويقلب الخليط حتى يمنزج تماما .

٥ - تصب العجينة في قوالب كيك عميقة مدهونة سمن
 دهنا جيدا ثم تخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة
 ١٥ ق حتى تنضج ويحمر الوجه .

٦ _ تقلب على منخل سلك وتترك حتى تبرد .

٧ ـ تدهن الوحدات بالمحربي المصفاة الساخنة ثم
 تدحرج الوحدات على جوز الهند المبشور مع
 تثبيته بواسطة البداو الباليد

۸ _ تجمل الوحدات بالكريم والأنجليكا (كرفس مسكر)

Rock Cakes

الككث الصخرى



المقادر: ملاعق كبيرة دقيق

ملاعق زيد او سمن

ىىضات

ملاعق فواكه مسكرة وزبيب ملعقة صغيرة قرفة

ملعقة بيكنج بودر

ملاعق سكر بودرة

ملعقة كسرة لين ملعقة صغيرة فانيليا

الطريقة :

١ - ينخل الدقيق مع ذرة الملح والبيكنج بودر وتضاف اليه القرفة ٠

٢ _ تضاف الزبد أو السمن وتفرك مع الدقيق بأطراف الأصابع حتى تصبح مثل البقسماط ثم يضاف السكر البودرة .

٣ _ يخفق البيض ويضاف اليه الفانيليا واللبن ثم يصب على الخليط السابق حتى تتكون عجينة يابسة ٠

٤ _ تدهن صينية بالسمن وتوضع بواسطة الملعقة وحدات على شكل غير منتظم وقد ترش بقليل من السكر السنترفيش .

٥ ـ تخبز في فرن من ١٠ : ١٥ ق حتى تنضج وينتج هذا المقدار حوالي ١٢ وحدة ٠

كعكت بسطا فلورا

المقارير:

١ ملعقة بيكنج بودر

ملاعق كبيرة سمن

سضة

١٠ ملعقة فانىليا ملاعق سكر بودرة ٢ : ٤ كوب دقيق حسب العجن لتجميل الوجه : نصف علبة مربى مشمش

الطريقة:

١ - يدعك السمن جيدا ثم يضاف السكر ويقلب الخليط جيدا حتى يصير كالقشدة ٠

٢ - يكسر البيض ويرب قليلا وتضاف اليه الفائيليا ويضاف الى الخليط ٠

٣ _ يضاف الدقيق المخلوط بالبيكنج بودر تدريجيا الى الخليط مع النقليب المستمر حتى ينتهي مقدار البيض وتتكون عجينة متماسكة ، ثم تفرد العجيئة الى سمك واحد سنتيمتر ٠

٤ ـ تدهن صينية بالسمن دهنا جيدا وتوضع العجينة بحيث تغطى قاع الصينية تصاما مع الاحتفاظ بقطعة من العجين لتجميل الوجه.

٥ - توضع المربى فوق العجينة بحيث تغطى سلطح العجينة تماما ٠

آ - تعمل شرائط رفيعة مبرومة من قطعة العجين السابق حجزها

٧ _ يجمل وجه الصينية بشرائط العجين على شكل كاروهات ، ثم تزج في الفرن حوالي لم ساعة ٠

٨ - تقدم على مفرش دانتيل أو على شكل قطع جاتوه أو على شكل تورتة ٠

كيك الفاكهة كيك النيكولاتة بحلوى الماء وعين لممل



كعكت بسطا فلورا



كيك الفراش بالشيكولاتة





المقادير:

كولاتة بودرة	ملعقة شي	1	۲ ملعقة كبيرة دقيق	7:1
ئر بودرة	ملعقة سك	٢	ملعقة زيد او سمنة	1
كبيرة لبن	ملعقة كبي	1	بيضة	1
			.v., - 15 22-1.	

پ ملعقه بيكنج بودر للحشو والتجميل :

کوب گریم شانتلی او ۱۶ ملعقة زبد 3 ملاعق کبیرة سکر بودرة ۲ ملعقة کبیرة لبن ساخن جدا ۱ ملعقة صغیرة فانیلیا

الطريقة:

- ١ _ تدعك الزبد جيدا ويصاف اليها السكر ويدعك الخليط حتى يصبح ناعم وخفيف كالكريمة ٠
- ٢ _ تضاف البيضة ثم ملعقة دقيق ويقلب الخليط ، ثم يضاف اللبن وملعقة دقيق والفانيليا ويقلب ثانية ٠
- تضاف الشيكولاتة ثم يضاف باقى الدقيق مع البيكنج بودر تدريجيا حتى تتماساك العجينة (عجينة طرية نوعا) .
- القطير الله بالفطير الله بالسمن ثم يصب في كل قالب قليل من العجيئة بحيث تصل الى ثلاثة ارباع ارتفاع القالب
 - ٥ ـ تخبز في فرن متوسط الحرارة ١٥ : ٢٠ ق حتى تنضح ٠
 - ٦ _ تقلب على منخل سلك وتترك لتبرد وفد تجمل بعدة اشكال كما في الصورة .

المشو والتجميل:

- ١ _ تدعك الزيد حتى تنعم ثم يضاف السكر ويدعك جيدا ويضاف اللبن مع الاستمرار في الدعك مع اضافة الفائيلية .
- ٢ _ تقطع دائرة من فوق سطح الكيك بسمك نصف سم ثم تقسم نصفين وتغرس في وسط الكيك على شكل جناحي فراشــة وهــكذا مع بقية الوحــدات .
 - ٣ ــ بوضع الحشو في الكيس والبلبلة وتجمل بوردات كما في الصورة ثم توضع في ورق البليسيه ٠



كيكةالقناح

Apple Cake

١١ ملعقة كبيرة دقيق العقة صغيرة بيكنج بودر

٨ ملاعق سكر بودرة ل كيلو تفاح مطهى

٥ ملاعق زبد ٢ ملعقة زبيب

صفار ٣ بيضات ٢ ملعقة بندق مفرى ملاعق مربى ٢ ملعقة سك بودرة

١ ملعقةصغيرة فانبليا عصير ويشر ليمونة

تضاف خمس ملاعق سكر للدقيق المنخول والمضاف اليه البيكنج بودر وذرة ملح ثم .. تضاف الزيد ويقلبوا جيدا

يضاف صفار البيض وتعجن بسرعة حتى تتكون عجينة وتترك مدة ٢٠ دقيقة ٠

بيطن قالب فطيرات بنصف مقدار العجينة وتخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ ق٠

يقطع التفاح الى قطع صغيرة ويخلط بالسكر المتبقى وعصير الليمون والزبيب والمكسرات مع قليل من الماء ويصبوا فوق الفطيرة .

تغرد باقى العجينة ويغطى القالب ثم تخبر في الفرن لـدة ٢٠ دقيقة ٠

تترك لتبرد تماما ثم تدفىء المربى وتخفف بقليل من الماء وتفرد فوق الكيكة ثم ترش بسكر البودرة وتقدم ا

ككةالنعريي Autumn Pie

المقادير:

- ٨ ملاعق كسرة دقيق ملعقة صغيرة ببكنج بودر
 - ملاعق كبيرة زبد
- ۲ ملاعق مربی ٣ بيضات
- ٤ ملاعق سكر بودرة بیاض ۲ بیضات
- ملاعق سكر بودرة ملعقة صغيرة فانيليا ٢ ملعقة كورن فلور علبة فواكه محفوظة

الطريقة:

- يضاف الدقيق المنخول والمضاف اليه البيكنج بودر بالزبد ويدعك جيدا باطراف الأصابع ثم يضاف ٢ ملعقة سكر ويعجن بالبيض مع اضافة
 - ٢ تشكل عجينة وتترك لمدة ٢٠ ق لتستريح ٠
- ٣ _ تضاف ملعقة ماء الى الكورن فلور ثم تضاف اليه الفواكه والمربى وترفع على النارحتي يغلى ويغلظ القوام .
- يبطن قالب تارت بالعجينة ويخبز في الفرن لمدة ۲۰ ق ثم يترك حتى بيرد ٠
- ٥ تصب عليه الفواكه بحيث تغطى الطبق كاملا و يضرب بياض البيض مع المسكر حتى يجمد شم يوضع في كيس وبلبلة وتعمل شرائط على شكل
 - كاروهات فسوق المسربي .
 - ٧ تخبز في الفرن مدة ١٥ ق وتقدم ٠ ٦٣

جاتوه بالملح الأسود



٢ ملعقة بيكنج بودر

قليل من سكر البودرة

٢ ملعقة قرفة

مكسرات مفرية

المقادير:

٤ كوب دقيق + ذرة ملح ١ كوب سمن

چ کوب ماء دافیء

يعد الحشو اولا ومقاديره كالآتى :

ل كيلو بلح اسود رملي قشر برتقال

طريقة عمل الحشو .

١ - يزال البدر ثم يفرم البلح بالمفرمة ٠

٢ ـ يسلق قشر البرتقال ثم يفرم ويقلب مع البلح المفروم .

 ٣ ـ تضاف القرفة والسكر والمكسرات ويقلب الجميع ويقسم الحش الى ٨ اقسام متساوية . طريقة عمل الجاتوه:

١ - تضاف البيكنج بودر للدقيق وتقلب جيدا ٠

٢ - تضاف السمن للدقيق ويقلب باطراف الأصابع حتى تختفي السمن تماما ٠

٣ - تعجن بالماء الدافيء حتى تتكون عجينة صالحة للفرد.

٤ ـ تقسم العجينة الى ٨ قطع متساوية وتترك قليلا ثم تفرد كل قطعة الى مستطيل .

٥ - يوضع الحشو المعد في نصف كل واحدة ويلف عليها العجين ٠

٦ - ترص في صاح مدهون بالسمن وتدخل الفرن حتى تنضج ٠

٧ _ تخرج من الفرن ويرش عليها السكر البودرة وهي ساخنة ، تترك مدة ساعة ثم تقطع أجزاء متساوية (جاتوه) وتحفظ او تقدم ٠

كيك العسل الأسود

المقادس:

ميضات (يفصل الصفار عن البياض)
 ا كوب سعن أو زبد
 ا كوب سعن أو زبد
 ا كوب سكر
 ا كوب سكر
 ا كوب سكر
 ا كوب عسل اسـود
 ا كوب عسل اسـود
 ا كيلو دقيق حسب العبينة

الطريقة:

- ١ تتبع الطريقة الدسمة في العمل وذلك بدعك الزبد أو السمن مع السكر مع اضافة صفار البيض والقانيليا
 - ٢ يفصل صفار البيض عن البياض ويضرب ٠
 - ٣ يضاف الدقيق المنفول مع بيكربونات الصودا وذرة الملح والقرفة والقرنفل ويقلب الخليط جيدا ٠
 - ٤ يضرب بياض البيض ويضاف على الخليط السابق مع التقليب بخف. ٠
 - ٥ يصب في قوالب صغيرة مدهونة بالسمنة وتزج في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ويقلب ويقدم ٠

كيك العسل الأسود بالبلح

المقادير:

الطريقة:

- ١ يدعك السمن والسكر جيدا حتى يبيض لونه ويصير هشا كما في الغريبة ٠
 - ٢ _ يضاف البيض ويقلب جيدا ٠
- ت ـ ينخل الدقيق مع الخميرة والملح . ويضاف الى المزيج السابق دفعة واحدة مع التقليب بحسركة دائرية
 ويضاف اللبن تدريجيا
 - غ تضاف العجوة والفول السوداني ويقلب الخليط .
 - ٥ تعد صينية مدهونة بالسمن السايح او قالب كيك مستطيل ، وتبطن الصينية أو القالب بورق الزبدة ٠
 - ٦ يصب الخليط في الصينية ثم تخبر في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج
 - ٧ ـ تقلب ثم ينزع الورق وتجمل كالأتى :
 - (١) ترش بسكر بودرة بحيث يغطيها تماما
- أو (ب) تغطى بحلوى الزبد أو حلوى الماء (سبق شرح طريقة عملهم) مع رش الآجناب بالشيكو لاتة الفورماسييل ثم تجمل بالفاكهة المسكرة ·

كلك جوزالهند

المقادير:

ل كوب سمن ۲ کوب دقیق ۱ کوب سکر ٢ ملعقة بيكنج بودر

١ ملعقة فاندلب

١ كوب لبن

۱ کوب جوز هند ۲ بیضــة

مقدار الشراب:

(٢ كوب سكر - ١ كوب ماء - عصير ليمونة)

الطريقة:

١ - يعمل الشراب اولا ويترك ليبرد

٢ _ تتبع الطريقة الدسمة بدعك السمن مع السكر حتى يبيض الخليط ثم يضاف البيض المضاف اليه الفانيليا •

٣ - يضاف البيكنج بودر للدقيق ويقلبان معا ، ويضاف ٢ كوب جوز الهند ثم يضاف الجميع للخليط السابق مع التقليب •

 ع ـ يصب الخليط في صينية مدهونة سعن ومرشوشة بالدقيق ويساوى الوجه باليد وتزج في الفرن حتى تنضح ٠

٥ - تسقى بالشراب البارد وهي ساخنة ويرش الوجه بجوز الهند البشور وتقدم ٠

فطيرة الندرة (١)

المقادير:

۲ بیضات ١ كوب دقيق عادى ١ ملعقة صغيرة فانبليا ۲ کوب سکر ١ كوب سمن ٣ كوب دقيق ذرة قليل من اللبن (للعجن) ١ ملعقة بيكنج بودر الطريقة:

 السمن جيدا مع السكر حتى تصير كالقشدة ٢ – يرب البيض جيدا جدا حتى يغلظ ثم تضاف اليـ الفانيليـ ٠

٣ ـ يضاف البيض المربوب الى خليط السكر والسمن ويقلب الخليط جيدا لمدة ٢ دقائق .

٤ ـ تضاف الخميرة للدقيق وتنخل ثم تضاف للخليط السابق ويقلب الجميع بخفة متناهية ٠

١ كوب سمن

قد يضاف قليل من اللبن حتى تتكون عجينة طرية نوعا

آ - تصب في صينية مدهونة جيدا بالسمن ويساوى السطح

٧ _ تزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج وتقلب على منخل وتترك لتبرد ثم تقطع بالسكين وتقدم ٠

فطيرة الذرة الاقتصادية

4۲ کوب سکر

٤. كوب دقيق قمح ٨ بيضات

٤ كوب دقيق ذرة ١ ملعقة بيكنج بودر

۱ کوب زیت ١ ملعقة غانيليا

الطريقة:

المقادس:

٣ ملاعق زبيب (ان وجد)

تتبع الطريقة الدسمة بوضع الزيت والسمن ودعكهما جيدا مع السكر ثم يرب البيض قليلا ويضاف اليه القانيليا ويضاف للخليط السابق مع الدعك ، يخلطالبيكنج بودر مع الدقيق ويضاف للخليط ، يضاف اللبن او العصير ويخلط الجميع جيدا ثم يصب في صينية او صاج مدهون وتزج في الفرن حتى تنضج ٠

فطيرة الذرة (٢)

۱ کوب زبادی بشر لیمونة او برتقالة ۲ ملعقة صغیرة بیکنج بودر ۱ کوب دقیق بلدی

المقادير:

۱ کوب سمن ۲ کوب سکر

۲ کوب دقیق ذرة

٦ بيضات

كوب لبن (حسب العجن)

الطريقة:

- ١ تدعك السمن مع السكر دعكا جيدا ٠
- ٢ يضرب البيض بالضرب السلك أو الكهربي ضربا جيدا ويضاف الى الظيط السابق ، وتضاف الفانيليا .
 - " ينخل الدقيق البلدى و الدقيق الذرة مع الخميرة"، ثم يضاف إلى الخليط السابق مع التقليب
 " ينخل الدقيق البلدى و الدقيق الذرة مع الخميرة"، ثم يضاف إلى الخليط السابق مع التقليب
- غ ـ يضاف الزبادى ثم اللبن تدريجيا مع التقليب حتى تتكون عجينة طرية نوعا ثم تصب فى صينية مدهونة دهنا جيدا بالسمن
 - تزج الصينية في فرن حار أولا ثم تهدأ الحرارة حتى تنضج الفطيرة .
 - ٦ ـ تقلب في طبق وتترك حتى تبرد ثم تقطع الى قطع مربعة وتحفظ لحين التقديم .

السرواني

المقادير:

{ اكوب دقيق الملعقة صغيرة ببكنج بودر مقدار من شراب البسبوسة اكوب سكر + المعلقه سمن سابح) اكوب ماء) ۲ بیضات
 ۱ کوب سکر سنترفیش (حوالی ۱۱ کوب)

﴿ كوب دقيق سميط

الطريقة:

- ١ تدهن صينية بالسمن وترش بالدقيق ٠
- ٢ يضرب البيض جيدا ويضاف اليه السكر ويستمر في الضرب مع اضافة الفانيليا .
 - ٢ تضاف الخميرة للدقيق ويخلط بدقيق السميط ٠
 - غ يضاف الدقيق الى البيض المضروب ويقلب بخفة •
 - عصب في الصياية وتزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .
 - ٦ يضاف السمن السايح لشراب البسبوسه الدافئ
 - ٧ تصفى بالشراب الدافيء ثم تقلب في طبق من البنور وتجمل بجوز الهند المبشور

تورتة الكيك بحلوى الزبد والبرتقال



المقادس:

لإ كوب زيد

لا كوب سكر

لا كوب دقيق

م بیضات
 بشر برتقالة او لیمونة

الطريقة:

- ١ تدعك الزبد جيدا مع السكر حتى تصبح خفيفة كالكريمة ٠
- ٢ _ يضاف البيض واحدة واحدة بالتبادل مع الدقيق المضاف اليه البيكنج بودر ٠
- ٢ ـ يضاف الى آخر ملعقة دقيق بشر البرتقال أو الليمون وقد يضاف قليل من عصير البرتقال أو الليمون
 اذا كانت العجينة يابسة ٠

٢ ملعقة كبيرة عصير برتقال أو ليمون

(مضاف اليه بشر برتقالة أو ليمونة)

شرائح رفيعة من البرتقال أو الليمون

١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

مقدار من صلوى الزبد

- ٤ تخبر في صينيتين متساويتين ، ومدة النضج حوالي ٣٠ دقيقة
 - ٥ تقلب الصينيتين ويتركا حتى يبردا تماما ٠
- ٦ يوضع مقدار من حلوى الزبد فوق احد الكيكتين ثم تغطى بالكيكة الثانية (مثل الساندوتش) ثم يغطى
 الوجه بطبقة من حلوى الزبد ·
 - ٧ بواسطة الكيس والقمع تعمل وردات من حلوى الزبدعلى المحيط الداخلي للكيكة .
 - أحدوض الشرائح الرفيعة من البرتقال أو الليمون لتجميل وجــه التورتة .
 - ٩ توضح على مفرش دانتيل وتقدم ٠

الفصلالشاني

غجينت البسكوت والببتينور

كلنا يعلم الأغراض العديدة التي يستخدم فيها البسكوت ، وهو يتكون أساسا من الدقيق والسمن أو الزبد والسكر واللبن أو البيض ، وهو بذلك له قيمة غذائية عالية ·

ان البسكوتات تختلف في تشكلها تبعا لسمك العجينة فمثلا تشكل العجائن الطرية بواسطة ملعقتين صغيرتين كما في عجينة الشو أو شكلمة جوز الهند ، أو تصب في صاج وتخبز ثم نقطع الى اصابع أو مربعات أو مثلثات عقب خروجها من الفرن وبعد أن تهدا حرارتها نوعا ، ثم توضع على جرليه سلك حتى تبرد كما في بسلكوت اليانسون .

أما العجائن المتوسطة السمك فتشكل باحدى طرق ثلاث :

- ١ تشكل العجينة على هيئة اسطوانات وتترك في الثلاجة أو على الثلج حتى تجمد ثم تقطع شرائح بالسكين
 وتخبز حسب نوعها ، وهذه اسرع الطرق واسهلها مثل (بسكوت الثلاجة بانواعه _ وبعض تشكيلات
 البتيفور)
 - ٢ ـ تكبس العجينة من خلال قمع كما في بعض أنواع البتيفور
- ٣ ـ بالفرد بشرط أن تكون العجينة صالحة للفرد كما في بسكوت جوز الهند وبسكوت القرفة وبسكوت الجبن،
 ويلاحظ هنا أن هذه الطريقة هي أيضا احدى طرق التشكيل •

الخامات المستعملة في عمل البسكوت:

- الدقيق : يستعمل دائما الدقيق البلدى في عمل البسكوتات لأن كمية الجلوتين (العرق) فيه قليلة مما
 يساعد على اعطاء بسكوت ناعم أما الدقيق الهندى وما على شاكلته فيعطى بسكوتات جامدة
- ٢ ـ الدهن: إفضل الدهون في عمل البسكوتات هو الزبد ولكن كثيرا ما يستعمل خليط من الزبد والدهون
 النباتية بمقادير متساوية وذلك في البسكوتات التي تظهر فيها رائحة المادة الدهنية •
- ٣ ـ السكر : تستعمل المقادير المعالمة سكر سنترفيش دقيق الحبيبات أو سكر بودرة الافى الحالات التى
 تنص فيها المقادير على انواع الحرى من السكر كالسكر الأحمر .
- ٤ اللـبن : يستعمل اللبن الـكامل الدسم وقد يستعمل لبن مكثف وقد تستبدل ملعقتين من اللبن المكثف
 ببيضة ٠

البيض : البيض الطازج يعطى طعما جيدا للبسكوت ويختلف البيض فى الحجم فيؤثر احيانا فى مسمك
 العجينة ، ولذلك يمكن إضافة سائل كاللبن فى الحصول على السمك المطلوب للتشكيل .

عجن البسكوت وتشكيله وتجميله:

يعجن البسكوت باليد أو بالخلاط الكهربي كل حسب مقاديره وطرق عمــله ، أما طريقة تجميله فتختلف من نوع لآخر ·

تجميل البسكوت:

بعض البسكوتات ترش بالكسرات أو جوز الهند ٠٠ الخ بعد دهن الوجه بزلال البيض المغفوق خفقا بسيطا حتى تلتصق تماما بسطح البسكوت ثم تدخل/الفرن ليتجمد الوجه وينضج ، وبعض البسكوتات ترش بعد خروجها من الفرن مباشرة بالسكر أو جوز الهند ٠

خبز البسكوت:

تراعى النقاط التالية لنجاح خبر البسكوت:

- ١ ـ يستحسن خبز البسكوت على الصاجات وقد تدهن دهنا خفيفا قبل رص البسكوت الا في بعض الحالات التي تحتوى على كمية كبيرة من المادة الدهنية ·
- ٢ ـ يراعى ترك حوالى ٢ سم بين حافة البسكوت والصاح من كل جانب حتى يكون هناك مسافة بين البسكوت وجوانب الفرن ، وتتوقف عادة مدة الخبز على خامة الصاح المستعمل ونوع الوقود ، ولذلك يستحسن مراقبة عملية الخبز الأولى بدقة بالرغم من الوقت المحدد فى المقادير ، كما أن توزيع حرارة الفرن توزيعا منتظما هام جدا لنجاح عمل البسكوت وتجانس اللون والنضج ولذلك يجب تسخين الفون الى الدرجة المطلوبة قبل وضع البسكوت فيه •

ونظرا لأن درجة حرارة الفرن تختلف من فرن الى آخر حسب نوع الجهاز ، لذلك يجب اختبار الفرن المعرفة درجات الحرارة التي تلاثم خبز كل نوع من الأصناف ·

أما الأفران المجهزة بمقياس حرارى فيجب اتباع الارشادات المدونة في كتالوج الجهاز بالنسبة لدرجات الحرارة المختلفة للفرن والآتي بعد مثال لدرجات الحرارة لبعض انواع الأفران الكهربائية :

حرارة الفرن

فهرنهيت	۲	الى	Yo.	الفرن الهادي
فهرنهيت	TVO	الى	770	الفرن المتوسط
فهرنهيت	٤٥٠	الى	٤٠٠	الفرن المار
	1	فصاعد	£ V0	الفرن المار جدا

بسكوت القرفة



المقادير:

- ١ كوب دقيق + بيضة
 - ٢ ملعقة سمن
- ﴿ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
 - ل كوب سكر بودرة

الطريقة:

- ١ _ تضاف الخميرة للدقيق وتقلب جيدا ٠
- ٢ _ يضاف السمن الى الدقيق ويفرك بأطراب الأصابع الى أن يخلط تماما فى الدقيق مع ملاحظة رفع الأيدى
 فى الهـواء أثناء الفرك •

١ ملعقة صغيرة مسحوق قرفة

قليل من اللين اذا احتاج الأمر

ماربی کریز مسکر

- ٣ _ تضاف القرفة والسكر الى الخليط السابق ويقلب جيدا ٠
- ٤ ـ تعمل حفرة صغيرة في الوسط توضع فيها البيضة ثم يعجن الجميع ، وقد يضاف اللبن (اذا احتاج الأمر)
 حتى تتكرن عجيئة يابسة نوعا
- م _ تفرد العجينة الى أن تصير رقيقة السمك (حوالى ٣ مم) ونقطع دوائر ، ويلاحظ عند التقطيع أن تقطع دائرة مستديرة ودائرة بها ثقب صغير أو ثقبين ، وقد يشكل البسكوت على شكل حلقة صغيرة مجوفة ثم يدهن بالبيض ويرش بالسمسم ويغبز .
- ترك البسكوت حتى يبرد ثم توضع طبقة خفيفة من المسربى على بسكوتة ويلصق بالأخرى ، أى تفرد
 المربى على البسكوتة المسدودة وتوضع البسكوتة التي بها الثقبين فوق الثانية .
 - ٧ _ ترش بالسكر البودرة ثم يجمل الوسط بالكريز ويقدم على مفرش دانتيل ٠

كفكات المدي



المقادير:

٦ ملعقة كبيرة دقيق
 ٢ ملعقة سـمن

٢:١ بيضة حسب العجن

١ ملعقة فانيليا

. مربى او لوز

الطريقة :

 _ يفرك السمن في الدقيق بطريقة بسيطة ثم يضاف السكر ويعجن الخليط بالبيض حتى تتكون عجينة يابسة .

٢ ملعقة كبيرة سكر

- ٢ _ تلت العجينة على لوح مرشوش بالدقيق حتى تنعم٠
- ٣ ـ تقسم العجينة الى ١٠: ١٢ قطع متساوية وتشكل
 كالـكرة •
- ٤ ـ تعمل حفرة في وسط الكرة ويملأ النجويف بالمربى
 او انصاف اللوز •
- ۵ ترص على صينية مدهونة وتترك مدة ۲۰: ۳۰ ق
 في مكان بارد (ثلاجـة) .
 - ٦ _ تخبر في فرن من ١٥ : ٢٠ دقيقة ٠
 - ٧ _ تترك حتى تبرد وتقدم ٠

بسكويت الجبنة



المقادير:

- ۲ کوب دقیق
- ٣ صفار بيض
- ¥ كوب زيد أو سمن
- ١ ملعقة صغيرة مستردة مسحوقة
- ٤ ملاعق كبيرة جبن رومي ميشور
 - ا ملعقة صغيرة بيكنج بودر

الطريقة :

- ـ ينخل الدقيق مع البيكنج بودر ، ثم يوضع عليـه السعن او الزبد ، ثم تفـرك بأطراف الأصـابع حتى تصبح كفتات الخبر ·
 - ٢ _ تضاف المستردة وقليل من الجبن الرومي .
- تعجن بصفار البيض حتى تصبح عجينة يابسة ثم
 تفرد بسمك إسم، ثم تقطع الى دوائر صغيرة
 - غ ـ يخرم السطح بشوكة أو تقطع أصابع رفيعة •
- ٥ _ يدهن الوجه بالبيض ويرش بالجبن الرومي ٠
- ٦ ـ ترص الوحدات في صاح مدهون سمن ويزج في
 الفرن حتى ينضج •

او تقرد العجينة على شكل مستطيل عرضه ٨ سم بسمك لا سم ويدهن بالبيض ويبرش بالجبن الرومى المبشور تم يقطع شرائح بعرض ١ سم ثم تبرم كل شريحة نصف برمة وترص في الصاح الدهـون وتخبز ٠

كرات الشيكولاته

اسكنزبالمربي



ئقادىر:

- ﴿ كيلو دقيق + ذرة ملح
 - ۲ ملعقة سكر
 - ٤ ملاعق زبد
 - ١ كوب لبن

للتجميل :

- ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
 لدهان الوجه : بيضة مضروبة
 - ٢ ملعقة كبيرة مربى
 - ۱ کوب کریمة

الطريقة :

- ا _ ينخل الدقيق مع الملح والبيكنج بودر ثم يضاف
 الزبد ويقلب الخليط جيدا حتى يغتفى السزبد
 تماما ، ثم يضاف السكر ويقلب الخليط جيدا
 - ٢ _ يعجن باللبن حتى تتكون عجينة ناعمة ٠
- ٣ ــ تفرد العجينة بسمك نصف بوصة ثم تقطع
 بالقطاعة الى قطع متساوية
- ترص الوحدات في صينية مدهونة سمن ويدهن الوجه بالبيض أو اللبن ، ويزج في فرن حار من ٨: ١٠ دقائق .
- يترك ليبرد ، ثم يجمل الوجه بالمربى والكريمة حسب الرغبة ·

القادير:

- ٢ ملعقة كبيرة زبد
- ٢ ملعقة كبيرة سكر٠
- الملاعق كويكر اوتس
- ٤ ملاعق جوز هند مبشور
 - ۲ ملعقة كبيرة كاكاو
 - ا ملعقة كبيرة لين
 - المعقة صغيرة فانبليا
- مكسرات مفرية (ان وجدت)
 - مصرات مفريه (ان وجدت بسيه

الطرطة

- توضع الزبدة على النار حتى تسيح ٠
- يضاف اليها اللبن والكاكاو والسكر ويعاد رفعه
 على الذار حتى يذوب السكر تماما ٠
- _ يرفع من على النار ويترك ليبرد ثم يضاف اليب ٢
 كويكر اوتس ، وثلاث ملاعق من جوز الهند ٣
 و الفاتيليا و المكسرات ويقلب الخليط جيدا .
 - به عمل عدة كور متساوية من الغليط السابق على أن تدصرج كمل كمرة على جـوز الهند أو الشيكر لاتة الفورماسييل وتوضع فـى ورق
 - . -
 - رحم في طبق بنور وتقدم كقطع جاتوه ·

بسكوت المارنج

شورت سريد العرتسال

Meringues



Orange Shortbread



المقادس:

٤ ملاعق كبيرة دقيق ٤ ملاعق زبد بحجم البيضة

بشر برتقالة

٢ ملعقة كورن فلور

٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة ١ ملعقة سكر بودرة للتجميل

الطريقة:

يخلط الدقيق مع الكورن فلور جيــدا ، ثم يضاف اليه بشر البرتقال •

- تدعك الزبد جيدا ثم يضاف اليها السكر مع ٢ التقليب الجيد حتى يصبح كالكريمة ٠

يضاف الدقيق تدريجيا حتى تتكون عجينة يابسة نوعا ، ويمكن لت العجينة باليد حتى تنعم .

يقسم المقدار الى دائرتين وتفرد كل واحدة على شكل دائرة فوق صاج الفرن ، ثم يضرم وجه العجينة بالشوكة وتزخرف الحواف بالاصابع .

تقطع كل دائرة الى اقسام متساوية ، وتترك مدة ربع ساعة ، ثم يرش على الوجه سكر البودرة • تترك في الثلاجة مدة ١٥ دقيقة ٠

تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه ، ثم تترك في الصينية حتى تبرد تماما ، ثم ترفع وتقدم .

المقادير:

۲ بیضات

٣ ملعقة كبيرة سكر بودرة

٢ ملعقة كبيرة دقيق (ملعقة فانيليا) للحشو:

مربة فروالة

سكر بودرة

الطريقة:

۱ ـ يدهن صاج سويسرول اتساعه ۹ : ۱۲ بوصــة بالسمن ويرش بالدقيق والسكر .

يضرب البيض جيدا مع السكر حتى يصبح الخليط خفيفًا وهشا مشل الكريمة (يمكن ضربه في

٣ - يضاف الدقيق بخفة بواسطة ملعقة معدن

 3 _ تصبوحدات بحجم الملعقة على صاج السويسرول المدهون ويزج في فرن متوسط الحرارة من سبعة الى عشرة دقائق حتى ينضح ، ويعرف ذلك بانكماش الأطراف واصفراره قليلا

تقلب الوحدات على ورقمة شمفاف مرشموشة بالسكر البودرة حتى تبرد .

- تدفىء المربى قليلا ويلصق كل وحدتين مع بعض بالمربى .

- يرش بقليل من سكر البودرة ويقدم .



سكوت جوزالهند الفادير: Coconut Crisps

بياض ٢ بيضة ٢ ملعقة كبيرة سكر بوبرة ٤ ملاعق كبيرة جوز هند مبشور بعض الفواكه المسكرة والمقطعة (كريز) ملعقة فانليا



بسكوت المارنج (٢) Meringues

بياض ٢ بيضات ٤ ملاعق كبيرة سكر بودرة للحشو والتجميل : كوب كريمة (ملعقة فانيليا) فواكه مسكرة واتجيليكا

الطريقة: ا

- ١ ـ يضرب بياض البيض حتى يغلظ قوامه ثم يضاف السكر تدريجيا حتى ينتهى المقدار ويصبح مارنج
- ٢ _ يوضع الخليط في كيس وقمع على شكل ورده ٠
- ٣ ـ تشكل وردات مرتفعة بطرف مدبب وترص في صينية مدهونة ٠
- ٤ يزج في فرن هادئء جدا الى أن ينضج (قد يستغرف ذلك مدة من الوقت)
 - ٥ يرفع ويرص على جريليا سلك حتى يبرد ٠
- ٦ يوضع الحشو بين كل اثنين بواسطة ملعقة ثم يجمل بالكريز والانجيليكا المسكرة
- ٧ ـ قد توضع الوحدات في ورق بليسيه ويقدم أوربطها بشريط ملون وتقديمها كنوع من الجاتوه :

- _ يضرب البيض جيدا حتى يغلظ قوامه ثم يضاف السكر تدريجيا حتى ينتهى المقدار ويصبح كالمارنج •
- ٢ ـ يضاف جـوز الهنـد ويخلط جيـدا مع اضـافة
 الفانيليا ٠
- ٢ ـ تبلل الأصابع بالماء وتشكل العجينة الى كور
 فى حدم عين الجمل (ينتج حوالى ١٢ كورة)
- ٤ ـ ترص في صينية مدهونة بالسمن وتزج في فرن
 متوسط الحرارة من ١٥٠ ٢٠ ق حتى ينضج
 - ٥ _ يترك حتى يبرد ثم يجمل بالكريز المسكر
 - توضع الوحدات في ورق بليسيه وتقدم ·
- يمكن وضع هذا البسكوت في علبة من الكرتون
 وربطها بشريط ملون وتقديمها كنوع من الهدايا
 في المناسبات





المقادير: الغريبة

١ كوب سمن 🖞 كوب سكر بودرة لوز مقشر انصاف فانيليا و مسال المسالي

دقيق حسب الحاجة (١٠٠ : ٢ كوب)

الطريقة:

- ١ يضرب السمن جيدا ، ثم يضاف السكر مع استمرار الخفق حتى يبيض لون الخليط ويصبح كالقشدة .
- ٢ يضاف الدقيق حتى تتكون عجينة يمكن تشكيلها ، كما يضاف قليل من الفانيليا ٠
- ٣ _ تشكل العجينة على هيئة كرات صغيرة في حجم عين الجمــل، ويجمــل سطحها بأن يوضــع في وسطها نصف لوزة ٠
- ٤ ترص الكرات متباعدة عن بعضها بحوالي ٢ سم في صاج مدهون سمن دهنا خفيفا .
- تزج فی فرن هادیء ویراعی عدم تغیر لونها
- ٦ تترك بعد نضجها لتبرد ثم تحفظ في علب من الصفيح ٠

ملحوظة :

يمكن أن تتبع نفس الطريقة وبنفس المقادير ولكن باضافة صفار بيضة بعثد دعك السمن بالسكر وقبل اضافة الدقيق •

يسكوت اليانسون

- لا۲ کوب دقیق کوب سکر
- ملعقة يانسون ملعقة صغيرة فانيليا
 - ملعقة بيكنج بودر
 - بيضات
 - كوب زيت

الطريقة:

- ١ يرب البيض جيدا ، ثم يضاف اليه السكر ، ويضرب الخليط الى أن يغلظ قوامه وتظهر علامة الشريط ٠
- ٢ تضاف الفانيليا ، ثم الزيت مع التقليب المستمر حتى يختفي الزيت تماما ثم يضاف اليانسون .
- ٣ _ تضاف ملعقة البيكنج بودر للدقيق وينخلا معا ثم يضاف الى الخليط السابق مع التقليب بخف حتى ينتهى مقدار الدقيق •
- ع تدهن صينية أو صاح بالزيت دهنا جيدا ، ثم يصب الخليط ويساوى السطح .
 - يزج في الفرن حوالي ربع ساعة حتى ينضج
 - يترك حتى يبرد ثم يقطع أصابع بسمك بوصة ثم يعاد الى الفرن حتى يحمص قليلا ٠

تتبع في عملــه

الطريقة الاسفنجية

مقادير بسكوت اليانسون (٢) :

٤ بيضات

ل كوبسكر

ج كوب دقيق ١ ملعقة يانسون

إ ملعقة بيكنج بودر

اسكونزبالحين





كاسات البسكوت بالفواكه والكسترد

المقادس: المقادس:

- ملاعق كبيرة دقيق
- ملاعق كبيرة جبن رومي مبشور
 - ملعقة صغيرة مستردة بودرة
 - ملعقة صغيرة بيكنج بودر
 - ملعقة صغيرة ملح
 - - كوب لبن

الطريقة:

ملعقة كبيرة زبد

الطريقة

- ١ ـ ينخل الدقيق مع الملح والبيكنج بودر والمستردة ثم نضاف الزبدة وتفرك باطراف الأصابع حتى تختفي السزبد تماما ويصبح الدقيق مثل
 - ٢ ـ تضاف ٢٤ ملعقة جبن رومي ثم يعجن الخليط باللبن حتى تتكون عجينة ناعمة تماما ٠
 - ٣ تفرد العجينة بالنشابة بسمك لم بوصة ثم تقطع بقطاعة مستديرة قطر ١١ بوصة ٠
 - ٤ ترص الوحدات في صاح مدهون سمنة ، ثم يدهن الوجه باللبن ويرش عليه باقى الجبنة الرومي ، ويزج في فسرن ساخن لمدة ١٢ ق حتى ينضب ويحمر الوجه .
 - عقدم كنوع من الفطيرات المملحة .

- تقطع الفواكه شرائح متوسطة ان كانت كبيرة الحجم ، ولكن يحتفظ بجزء منها صحيحا لتجميل

بسكوت (اما جاهزاو مصنوع بالمنزل)

فواكه محفوظة اوطازجة

كوب محلول سكرى

مقدار من الكستردة

كريم شانتلى للتجميل

سكر بودرة

- ٢ _ توضع طبقة من الفاكهة في طبق بنور غويط وترش بقليل من السكر البودرة ، ثم توضع طبقة من البسكويت ، وهكذا مع مراعاة الانتهاء بطبقة من الفاكهة مع ترك حوالي ٤ سم من الطبق
- تسقى بمحلول سكرى أو من شراب الفاكهة المعفوظة ، ويترك حتى يتشرب البسكوت تماما .
- _ يغطى الوجـه بالكستردة ثم بطبقـة من الكريم شانتلى ووحدات من الفاكهة .





سكوت المشانيل

Vanilla Biscuits

	3	=
۱ کوب زید	كوب دقيق	۲
	كوب سكر بودرة	١
	کوب لوز مفری	
	ملعقة صغيرة فانيليا	
	فار ۲ بیضات	0

- ينخل الدقيق ثم يضاف اليه اللوز وثلاثة ارباع كمية السكر ٠
 - تضاف الزبد وتقطع قطع صغيرة في الخليط . يضاف صفار البيض والفائيليا ويخلط الجميع
 - جيدا باليد وبسرعة ثم توضع في الشلاجة من
 - تخبر في فرن متوسط الحرارة من ٨ : ١٠ ق حتى يصير لونها ذهبيا .
- يرش عليها باقي السكر وهي ساخنه ثم تترك ٥ لتبرد على الجريليا السلك . (بعطي المقيدار ٦٠ يسكونة)

أصابعالكوز Almond Fingers

كوب زيد او سمن ٢ ملعقة لين ملعقة لوز مفري 41 Sey max ملعقة لوز مقطع شرائح ٢ كوب دقيق

- ۲ بیضة ملعقة كبيرة بندق مفرى صفار بيضه ملعقة صغيرة بيكنج بودر الطريقة :
- _ ينخل الدقيق والبيكنج بودر ثم تعمل حفرة في الوسط .
- يوضع في الحفرة البيض المضاف اليه الفانيليا واللبن ونصف مقدار السكر ويخلط الجميع جيدا ثم يضاف باقى السكر والبندق المفرى والزبداو السمن المقطع الى قطع صغيرة .
- تشكل على شكل الهلال وترص في صينية ٢ يعجن الجميع بسرعة حتى تتكون عجيبة ثم نوضع في الثلاجة مدة ٢٠ ق٠
- تشكل على شكل الأصابع وتدهن بصفار البيض وتدحرج على اللوز المفروم واللوز المقطع شرائح . يرص في صينية مدهونة بالسمن ويزج في فرن
- متوسط المرارة حوالي ١٥ ق حتى ينضج ويحمر

بسكوت الشلاجة



المقادير:

٤ كوب دقيـق ۲ کوب سکر

سضات ١١ كوب سمن او زيد

ملعقة بكنج بودر

ملعقة يبكريونات الصودا

ملعقة فانطسا

قليل من اللبن اذا أحتاجت العصنة

هذا النوع من البسكوت يمكن التنويع في تنفيذه ببعض الاضافات مثل البلح أو القرفة أو الكاكاو أو الشيكولاتة أو الفول السوداني ويسمى باسماء هذه

كما يلزم في تنفيذه دخول العجينة في الثلاجة وحفطها مدة لا تقل عن ١٢ ساعة قبل تقطيعه وخبزه ومن أنواعه :

بسكوت البلح : نفس المقادير السابقة ويضأف عليها فنجان من البلج الجاف المقطم . بسكوت القرفة : نفس المقادير السابقة ويضاف عليها ملعقة كبيرة قرفة ناعمة • بسكوت الكاكاو: نفس المقادير السابقة ويضاف عليها ربع كوب كاكاو. بسكوت الشيكولاتة : نفس المقادير السابقة ويضاف عليها ربع كوب شيكولاتة بودرة · بسكوت الفول السوداني: نفس المقادير السابقة ويضاف عليها ربع كوب فول سوداني مقشر ومحمص

ومفري ا

الطريقة :

١ _ تدعك السمن جيدا مع السكر حتى يبيض ويصير كالكريمة ٠

٢ _ يضرب البيض ويضاف اليه الفانيليا ويضاف الى السمن والسكر مع التقليب الجيد ٠

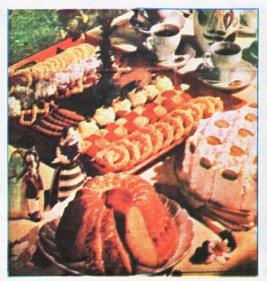
٣ _ ينخل الدقيق والبيكنج بودر وبيكربونات الصودا ويقلبوا جيدا ثم يضافوا الى الخليط السابق ٠

٤ _ يخلطوا جيدا حتى تتكون عجينة ثم تشكل على هيئة اسطوانات قطرها ٥ سم وطولها ١٢ سم وتلف كل واحدة بورق زبدة وتوضع في الثلاجة وتترك الى اليسوم التالي ٠

 تقطع العجينة بالسكين بعد رفع الورقة الى شرائع سمكها إسم وتخبز في فسرن حار حتى تنضج . وقد يرش الوجه بسكر البودرة ٠

٦ _ في حالة عمل بسكوت الفول السوداني او اللوز ، يضاف جزء منه الى الخليط عند عجنه اما الجزء الثاني فيجمل به الوجه قبل خبزه • ويلاحظ في كل الحالات عدم دهان الصاج بالسمن •

أشكال متنوعة من البتي فور





عجينة الپتيفور (١) Petits Fours

يعتبر البتيفور احد انواع البسكوتات التي تقدم مع الشاى ولا تضلو حفله من غير تقهيمه ، ويمكن اعداده وتشكيله وتجميله بطرق عديدة بنفس المقادير .

المقادس:

ملعقة فانيليا	1	كيلو دقيق + ذرة ملح	
ملعقة بيكنج بودر		كيلو زبد + ملعقة زيت	
ملعقة كبيرة مربى		كيلو سكر	
ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة	۲	۸ بیضات	1:1

- ١ تدهك الزبد جيدا مع الزيت ثم يضاف السكر ويدعك الخليط جيدا حتى يصير كالقشدة ٠
- ٢ يضرب البيض قليلا وتضاف اليه الفانيليا ، ثم يضاف الى الخليط السابق ويقلب جيدا .
 - ٣ يضاف الدقيق للخليط السابق ويقلب الجميع حتى تتكون عجينة يمكن تشكيلها .
- ع يمكن تقسيم العجينة الى قسمين ، قسم يترك بلونه الأبيض ، اما القسم الثانى فيضاف اليه قدر ملعقتين
 كاكان لتلوينه بالشيكولاتة .
 - ٥ يدهن صاج بالزيت دهنا جيدا ٠
 - ١ تشكل العجينة كالأتى :
 - ١ وردات بالبلبلة ٠
- أو ب تقسم الى وحدات تجمل بالشوكة ، وذلك بعمل كور دائرية أو تشكيلها على شكل مستطيلات ثم الضغط عليها بظهر الشوكة ·
 - او ج تكوير العجينة الى قطع صغيرة بحجم البندقة ثم دحرجتها على سكر سنترفيش ٠
- أو د _ تشكل على شكل اسطوانتين واحدة بيضاء والإخرى بالشيكولاتة ثم يلصقا ببعض بالضغط البسيط، ويقطعا بالسكين قطعا صغيرة بعرض ١ سم ٠
- او ه تفرد العجينة البيضاء على شكل مستطيل بطول ١٢ سم وعرض ٥ سم وسمك ٢ سم ثم يوضع فى وسطه اسطوانة رفيعة من عجينة البتيفور الشبكولاتة ويلف عليها المستطيل الأبيض بحيث يغطيها تماما وبعد ذلك تقطع الى وحدات بعرض سنتيمتر واحد بواسطة السكين ٠
 - ٧ تغبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج لمدة من ١٠ : ١٥ دقيقة ٠
- ٨ ـ يجمل ١ ، ب عاليه بلصق كل اثنين مع بعض بالمربى ويجمل بالشيكو لاتة الفور ماسييل أو المكسرات أو بتغطية الوحدات بحلوى الشيكو لاتة .
 - ٩ أذا لوحظ اثناء النشكيل باليد أن العجينة لينة يضاف اليها ١ : ٢ ملعقة مقيق

اليتيفور (۲)

فانيليا

كاكاو

مربى

شدكو لاتة

مكسرات مفرية

٣ ملعقة فانيليا

٢ يعكن تلسير المساور الم

٢ ملعقة شيكولاتة بودرة المالالا

وقد يستغنى عن ٢ ملعقة من الدقيق في حالة

عمله بالشيكولاتة جراح قسمال الاشتار

القادير:

٣ كوب دقيق

۱ کوب سکر ناعم

لله ملعقة بيكنج بودر

4۱ کوب زبد + ملعقة زیت ۳ بنضات

الطريقة:

تتبع نفس طريقة عمل الپتيفور رقم (١) .

اليتيفورالسريع

المقادير:

4

۲ کُوب دقیق

١ كوب زېد او سمن

ل كوب سكر

ن ملعقة بيكنج بودر

- ا _ يوضع السمن أو الزبد على النار حتى تسيح ثم يضاف السكر مع التقليب .
 - ٢ _ يرفع من على النار ويترك حتى يبرد تماما .
- _ يضاف البيض والفانيليا مع الدعك الجيد .
 _ يضاف الدقيق المنفول مع البيكنج بودر وقد تضاف الشبكولاتة إذا اربد عمل بتيفور بالشبكولاتة للخليط
 - السابق ويقلب جيدا .
 - · _ يشكل كما سبق مع التنويع في التشكيل ·
 - ٦ _ يخبز في فرن متوسط الحرارة .
- بالرغبة بالربى والشيكولاتة أو يلصق كل اثنين ويدحرج على جوز الهند ويقدم على مفرش
 دانتيل •

يسكوت اللوز



المقادير:

٣ ملاعق لوز مفرى غليظ أو أنصاف ١ ملعقة بيكنج بودر ١ ملعقة صغيرة فانيليا بياض بيضة لدهان الوجه

۲ کوب دقیق ۱ کوب رید

٤ ملاعق سكر بودرة

٣ صفار بيضة للعجن

الطريقة:

- ١ يتم عجن العجينة بالطريقة البسيطة (مثل بسكوت القرفة) ثم تفرد بسمك ربع بوصة ونقطع دوائر او حسب الرغبة .
 - عدهن الوجه ببياض البيض ويرش السطح باللوز المفرى أو توضع نصف لوزة في وسطكل دائرة .
 - عضرين متوسط الصرارة لمدة عشرين دقيقة •

بسكوت جوز الهند

كمقادير وطريقة عمل بسكوت اللوز ولكن يستبدل اللوز بجوز الهند المبشور ، وقد يضاف قدر ملعقتين جوز هند مع العجينة .

بسكوت لانكشير

المقادير:

٢ ملعقة كبيرة دقيق الملعقة صغيرة فانيليا
 ٢ ملعقة كبيرة سمن أو زبد
 ٢ ملعقة كبيرة سمن أو زبد
 إ ملعقة صغيرة بيكنج بودر
 ٢ ملعقة كبيرة سكن ناعم

للتجميل:

ملعقة كبيرة مربى - قليل من الشيكولاتة الفور ماسييل ، أو المكسرات المحمصة المفرية ·

الطريقة:

١ _ يدعك السمن مع السكر جيدًا ، حتى يصير كالكريمة ثم يخفق البيض وتضاف اليه الفانيليا •

- ٢ _ تنخل الخميرة مع الدقيق ، ويضاف اليه الكورن فلور ، ويقلب جيدا ٠
- يضاف البيض والبقيق بالتبادل إلى السكر والسعن مع التقليب المستمر حتى تتكون عجينة متوسطة
 الليونة يمكن تشكيلها
 - ٤ _ تكور العجينة الى مستديرات صغيرة في حجم البندقة ٠
 - ٥ ترص الوحدات في صاح مدهون على مسافات ، ثم تزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج
- آ تترك لنبرد ، ثم تلصق كل وحدتين بالربى الدافئة ، وتزخرف الصروف بالشيكولاتة القور ماسييل ،
 أو المكسرات .

بسكوت الأعياد

المقادير:

 \$\forall \text{1.7} \text{ Apass makers a blighter}\$

 \$\forall \text{ Cep max blash makers}\$

 \$\forall \text{ Cep max}\$

 \$\forall \text{ Cep (ye fe max)}\$

 \$\forall \text{ Apass makers}\$

للتجميل والتشكيل:

۱ ملعقة كبيرة كاكاو او شيكولاتة بودرة ۱ ملعقة كبيرة جوز مند مبهور

ملعقة كبيرة مربى ١ ملعقة كبيرة سكر سنترفيش

- ١ تدعك الزبد جيدا بملعقة خشب ٠
- ٢ يضاف الزبد للسكر الناعم ، جيدا حتى يصير كالقشدة ٠
- ٣ يرب البيض قليلا ، وتضاف اليه الفانيليا ، ويضاف الى الزبد ويدعك جيدا .

- ع يضاف الدقيق بعد نفله مع البيكنج بودر الى الخليط السابق تدريجيا مع التقليب حتى تتكون عجبة
- تضاف ملعقة كاكاو أو شيكولاتة بودرة الى جزء من العجيئة وتقلب جيدا وتشكل الى قطع بحجم البندة
 وتدحرج على السكر السنترفيش ، ثم توضع فى صينية مدهونة سمن وتزج في فرن متوسسط الحرار
 حتى تنضج •
- ٢ ـ تفرد باقى العجينة وتقطع الى اشكال مختلفة (بالقطاعة) ويرش الوجه بجوز الهند البشور او المكسرا،
 - · للفرية أن وجدت وترص في صاح مدهون سمن وتزج في فرن متوسط العرارة عتى تنضج ·
 - ٧ ـ يمكن لصق كل قطعتين من البسكويت بالمربى ٠

بسكوت البرتقال

المقادير:

۱ ملعقة كبيرة بشر برتقال ۱ ملعقة سكر سنترفيش ۱ كوب سكر ۱ بياض بيضة لدهان الوجه

لا كوب سمن . عصير برتقال (اذا احتاج الأمر) ١٠ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

الطريقة:

- ١ ينخل الدقيق مع البيكنج بودر
- ٢ يخفق السمن ويضاف اليه السكر تدريجيا مع التقليب المستمر ، حتى يصير الخليط خفيفا .
- ت ـ يضرب البيض، وتضاف اليه الفانيليا وبشره البرتقال ، ويضاف هذا المخلوط الى السمن والسكر تدريجيا
 مع التقليب المستمر .
- ع بضاف الدقیق ثم یقلب جیدا ، حتی تمتز ج الخامات ، وقد یضاف قلیل من عصیر البرتقال _ اذا احتا
 الأمر _ حتی تتکون عجینة صالحة للفرد ، ثم تترك فی الثلاجة ثلاث ساعات .
 - المرح على تعون عبيه معالمه تعرد ، ثم تدرك على العرب على العالم المراب الرغبة ، تقرد العبينة على لوح مرشوش دقيق ، وتقرد الى سمك في سم ، وتقطع بالقطاعات حسب الرغبة ،
 - ت يدعن الوجه ببياض البيض المخفف بالماء وقد يرش السطح بقليل من السكر السنترفيش والقرفة حالاً عند .
 - ـ ترس الوحدات في صاح مدهون سمن ويخبر في فرن متوسط الحرارة من ٨ : ١٠ دقائق

بسكوت الأرز

المقابر:

علعقة كبيرة دقيق
 علعقة كبيرة دقيق ارز

٢ ملعقة سكر بودرة

المقادير:

· _ يعمل البسكوت بالطريقة البسيطة ·

منفار ۲ بیضة ٤ ملاعق کبیرة زید

١ ملعقة كبيرة فول سوداني او ارز مفري

0

- ٢ يفرد بالنشابة بسمك لإسم ويقطع حلقات بالقطاعة
- ٣ يخرم سطح البسكوت بالشوكة ويجمل الوجه بالفول السوداني أو اللوز المذي .
- ٤ _ يوضع في صينيَّة مدهونة سمن ويخبز في فرن متوسط الحرارة من ٢٠ : ٢٠ دقيقة حتى ينضج ٠

بسكوت الفول السوداني

ملعقة صغيرة فانيليا

١ ملعقة سكر سنترفيش

فول سوداني غير مملح ومفري

﴿ كيلو سكر بودرة ۖ ﴿

ملعقة بيكنج بودر

قليل من اللبن

المقادير:

٥ كوب دقيق

٦ بيضات

٢٤ كوب سكر ناعم

٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

۲ کوب سمن

الطريقة:

١ ـ تدعك السمن جيدا ثم يضاف السكر ويدعك جيدا بملعقة خشب حتى يصير الخليط هشا ٢ - يخلط الدقيق بالخميرة ويقلب جيدا ٠

٢ - يضاف البيض بعد ربه واضافة الفانيليا الى رقم (١)

٤ _ يضاف الدقيق ويعجن الخليط الى أن يصبح عجينة يابسة نوعا وقد يضاف قليل من اللبن اذا كانت العجينة جافة ٠

تفرد بسمك إسم بالنشابة وتقطع دوائر متساوية .

ت يدهن الوجه بالبيض المخفف بالماء ويرش بالسوداني المفروم بعد خلطه بقليل من السكر السنترفيش

٧ - يخبز في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ، ثم يقدم على مفرش دانتيل ٠

بسكويت النوشادر (١)

المقادير:

۱ کیلو دقیق

ل كيلو زيد او سمن

١٠ بيضات

١ كوب لبن

ملعقة بيكربونات النوشادر ١ ملعقة فانيليا

١ - يضرب البيض جيدا حتى يغلظ وتضاف الفانيليا ٠

٢ - يذاب النوشادر والبيكنج بودر في اللبن ، ثم يضاف للبيض السابق ضربه ٠

٣ ـ تدعك السمن أو الزبد جيداً ثم يضاف السكر ويدعك جيداً .

 أ - يضاف الدقيق للخليط السابق ويعجن جيدا بالبيض حتى تتكون عجينة صالعة للفرد . ه _ تغرد ثم تقطع حسب الرغبة دوائر أو اشكال هندسية ، ويدهن الوجه بالبيض وتزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج

بسكويت النوشادر (٢)

المقادير:

 ٢ كوب يقيق
 إ كوب لبن

 أ كوب سمن
 ٢ بيضات

 إ كوب سكر
 ١ ملعقة صغيرة فانيليا

 ١ ملعقة بيكربونات النوشادر

الطريقة:

- ١ يدعك السمن مع السكر جيدا حتى يصير كالقشدة
- ٢ يرب البيض وتضاف اليه الفانيليا ، ويضاف الى السمن المدعوك مع السكر ٠
- ٢ _ تضاف النوشادر الى اللبن ثم تضاف للخليط بالتبادل مع الدقيق حتى تتكون عجينة صالحة للفرد
 - ٤ تفرد وتقطع وتشكل حسب الرغبة مع دهان الوجه بالبيض وقد تستخدم المفرمة في التشكيل ٠
 - ٥ تخبز في صاج مدهون سمن حتى يحمر الوجه وتقدم ٠

تورىة الشيكولائة بالبسكوت

المقادير:

 ۱۲۰ جرام زبد (باکو بدون ملح)
 • ۲۰ بسکوتة

 ٤ بیضات
 ٤ اصابح شیکو لاتة قرفة

 ٤ ملاعق کبیرة شیکو لاتة بودرة
 ۱ ملعقة صغیرة فانیلیا

 ١ کوب سکر بودرة
 پ فنجان بنسرق مقشر مفری

- ١ يكسر البسكوت الى قطع صغيرة وكذلك البندق بعد تحميصه وفرمه
- تدعك الزبد جيدا ثم يضاف اليها السكر مع الاستعرار في الدعك حتى تصير كالكريمة .
 - ت يضرب البيض ويضاف اليه الشيكولاتة البودرة والفانيليا .
- أ يضاف البيض بالشيكو لاتة على خليط الزبد بالسكر ، ويقلب هذا الخليط جيدا حتى يمتزج تماما .
- يقسم هـذا الخليط الى قسمين: قسم يحتفظ به للتغطية ، اما القسم الشائى فيضاف اليه البسكوت والبندق .
- يصب القسم المخلوط مع البسكوت والبندق في طبق مبلل بالماء ، ويتم تسويته على شكل تورثة مربعة المستديرة .
- ا ـ يصب النصف الذي احتفظ به للتغطية على وجه التورثة حتى تغطى تماما ، ويساوى السحف جيدا ثم
 توضع التورثة في الثلاجة لمدة ساعتين على الاقل •
- تجعل التورتة بالشبكولاتة ويرش وجه التورتة بالسكر البودرة ، وتوضع على مفرش دانتيل
 وتقدم •

حلقات فنينيس Viennese Whirls

ملاعق كبيرة لين لا كوب شيكولاتة بودرة ١ ملعقة صغيرة فانيليا بشر ﴿ ليمونة

المقادير:

؟ كوب زيد

كوب دقيق

¥ کوب سکر

٢ ملعقة كبيرة كورن فلور

الطريقة:

- ١ تدعك الزبد جيدا مع السكر والكورن فلور حتى يصبح الخليط خفيف هش ثم يضاف اللبن وبشر الليمون والفانيليا مع الاستمرار في الدعك الجيد .
- ٢ يضاف الدقيق ويضلط الجميع جيدا حتى تتكون عجينة صالحة للتشكيل ، واذا لوحظ أن العجينة يابسة فيضاف اليها قليل من اللبن
- ٣ توضع العجينة في كيس وقمع على شكل نجمة ثم تدهن صينية بالسمن وتشكل العجينة على شكل حرف ٢ ٤ _ تخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة عشر دقائق حتى يصبح لونها ذهبيا ثم تترك لتبرد على منخل سلك
- او جريليا سلك ٥ _ تصهر الشبكولانة في حمام مائي وتغمس وحدات البسكوت في الشبيكولاتة حتى تغطى نصفها ثم تترك
- حتى تجف على ورقة زيدة ٠

(يمكن لصق كل وحدتين من البسكوت بعلوى الشيكولاتة) ٠

البسكوت الذهبى Golden Biscuits

المقادس:

ملاعق دقيق كبيرة + ذرة ملح ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم ملعقة زيد او سمن لإ ملعقة صغيرة جنزبيل مسحوق ملعقة كبيرة عسل اسود ملعقة كبيرة سكر بودرة سكر سنترفيش للتجميل

- ينخل الدقيق وذرة الملح والبيكربونات والجنزبيل·
- ٢ يضاف السمن ويفرك بأطراف الأصابع حتى يختفي تماما (الطريقة البسيطة)
 - ٣ _ يضاف السكر الى الخليط ويقلب جيدا ٠
- ٤ _ بعجن الخليط بالبيض وقد يضاف اليه قليل من الفانيليا ثم يضاف العسل الأسود حتى نحصل على عجينة متوسطة الليونة .
- تشكل العجينة على هيئة كرات ثم تدحرج على السكر السنترفيش وتوضع على صاج مدهون سمن وتخبز في فرن حار من ١٠: ١٥ دقيقه ٠

الفصل الشالث

عجينت السابلي والشو





عجينة السابليه:

تعتبر عجينة السابليه هي اساس لعمل عدة اصنافٌ من الطـوي مثـل الجـاتوه وبعض انواع التـارت والتورت ويتبع في عملها الطريقة الدسـمة المتبعة في عمل البسكوت والـكعك ·

المقادي :

- ۱ ملعقة فانيليا قشر برتقالة مبشور
 - بیاض ۲ بیضات

- ا كىلو زىد
- إ كيلو سكر بودرة
 - إ كيلو دقيق

- ٠ تدعك الزبد جيدا ٠
- عضاف السكر للزبد ويستمر في الدعك حتى تصير كالقشدة ويضاف قشر البرتقال والفانيليا
 - يفصل صفار البيض عن البياض (يمكن الاستفادة بصفار البيض في عمل صنف آخر) •
- أ يضرب بياض البيض جيدا ويخلط بالخليط السابق شيئا فشيئا بخفة بالتبادل مع الدقيق حتى تتكون عجينة
 صالحة للفرد متماسكة
- تغرد العجينة بواسطة النشابة على لوح مرشوش دقيق بسمك في بوضة وتقطع أما دوائر اذا آريد عمل بسكوت السابليه ، أو تفرد وتبطن بها قوالب الفطيرات اذا أريد عمل جاتوهات (كما هو موضح في الصورة) ، أو تغرد لدائرة ثم يبطن بها قالب تارت مستديرة (قالب فلان) .
 - يدخل الجميع الفرن حتى ينضج ثم تجمل بالفاكهة أو الكريمة وتلمع بالمربى السائلة أو الجيلى د
- وفى الصورة العليا خبزت العجينة فى قالب فلان وجمل الوجه بتغطيته بالكريم باتسبير ثم رصت عليها
 اتصاف من الخوخ المحفوظ وجملت الأجناب بانصاف من اللوز .

النزسارت



المقادس:

مقدار من عجينة السابليه ٢ ملاعق مربى فراولة ٢ ملاعق مربى مشمش

مقدار من الفرانج بان : (کوب لوز –کوب سکر بودرة – ملعقة زید – ۲ بیضات – ملعقة صغیرة فانیلیا – قشر برتقال –ملعقة دقیق) ·

- ١ يعد مقدار من عجينة السابليه السابق شرحها ثم تفرد على رخامة مرشوشة بالدقيق بواسطة المردان بسمك لإسم ·
- ٢ توضع العجينة في قالب الفلان وتغطى القالب تماما وتثبت من الجوانب والقاع بالضغط عليها ثم تزال
 الزوائد من العجينة بواسطة السكين ·
 - ٣ نضع على العجينة مربى الفراولة وتوزع على العجينة تماما بواسطة الاسباتيولا •
- ع ـ يتم اعداد حشو الفرانج بان وذلك بخلط المقادير مع بعضها وذلك بدعك السكر مع الزبد دعكا جيدا ثم
 نضع البيض واحدة بعد الأخرى ونضيف اللوز وقشر البرتقال والفانيليا والدقيق مع الدعك الجيد
 - · _ يصب الخليط فوق مربى الفراولة ·
- آ يتم عمل شرائط من بواقى العبينة بعرض ١ سم وبطول الصينية المغبور بها التورتة وتوضيع الشرائط على شكل مربعات كالصورة المبينة عاليه ٠
 - ۷ تزج في فرن حرارته ۲۰۰ درجة لمدة ۲۰: ۳۵ دقیقة حتی تنضج ، ثم تترك لتبرد ۰
 - الشمش لتلميع الوجه وتقدم على مفرش دانتيل .

تورت سيدامور



المقادير:

١ ملعقة سكر سنترفيش

مقدار من عجينة السابليه مقدار من كريم باتسيير

- ١ حينة السابليه على رخامة بو اسطة النشابة ، ويالحظ رش دقيق على الرخامة اثناء الفرد .
 - حيكسى قالب الفلان بالعجينة مع قطع الأطراف الزائدة بواسطة سكين .
 - تصب في مقدار الكريم باتسيير في وسط القالب فوق العجينة ويساوى السطح .
 - أ تزج في فرن متوسط الحرارة مدة ٢٥ دقيقة حتى ينضج
- يصب النصف الثاني من الكريم باتسيير فوق القالب ويساوى بواسطة اسباتيول ويرش الوجه بالسكر السنترفيش •
 - أ نضع سيخ حديد في الفرن حتى يحمر ، وذلك لتجميل الوجه .
- لا _ يتم تمرير السيخ المتوهج على التارت لعمل خطوط طولية وعرضية لتكوين مربعات على وجه الكريم
 باتسيير كما هو مبين في الصورة
 - · _ يقدم على طبق بنور مغطى بمفرش دانتيل ·

Apple Flan حالانالنفاح



القادير:

مربى مشمش مصفى

مقدار من عجينة السابلية مقدار من كريم باتسيير ﴿ كيلو تفاح مقطع شرائح أو فواكه مختلفة حسب

الطريقة:

ال غية

- ١ تفرد عجينة السابليه على رخامة مرشوشة بالدقيق بسمك لا سم ٠
- ٢ _ يدهن قالب الفلان بالزبد ثم تفرد العجينة في القالب بحيث تغطيه تماما ٠
 - ٣ _ يستغنى عن الأجزاء الزائدة بواسطة السكين .
- ٤ _ يصب الكريم باتسيير في منتصف القالب ويساوى السطح بواسطة الباليت بحيث يغطى العجيئة تعاما
 وترص شرائح التفاح كما هو واضح بالصورة أو تجمل بالفواكه بشكل زخرفي •
- يزج القالب في الفرن حتى تنضج وتترك ثم تلمع بالربي وتنزع من القالب وتوضع في سرفيس التقديم.
- ٦ لتفادى اسوداد لون التفاح نتيجة لاحتوائه على الحديد فانه يفضل أن يرش عليه عصير الليمون بمجرد تغطيته وقبل التجميل به •
- ٧ ـ يمكن استبدال الكريم باتسيير ببيوريه التفاح وذلك بأن يقشر التفاح ويقطع ويضاف اليه قليلا من الزبد
 والماء ثم يرفعوا على النار الهادئة ثم يضاف السكر لتطيته ويترك حتى ينضج
- ل يرفع من على النار ويصفى أوايضرب بالمضرب ويترك حتى يبرد ثم يصب فى قالب الفلان ويجمل الوجه
 بشرائم التفاح كما سبق شرحه ثم يدهن الوجه بالزبد ويرش بالسكر ويزج فى القرن مدة ١٥ دقيقة ،
 ثم تنزع من القالب وتوضع فى سرفيس التقديم وقد يقدم معها الكريم شانتلى .

جاتوه سابليه الشيكولا



المقادير:

ل كوب سمن ملعقة كبيرة كاكاو او شيكولاتة بودرة ١ ملعقة صغيرة فانبليا

۲ کوب دقیق

إ ملعفة صغيرة بيكنج بودر ل كوب سكر

۱ بیضة

مقدار من الكسترده بالشيكولاتة أو المربى أو حلوى الشيكولاتة

- ١ _ تعمل عجينة السابليه بالطريقة السابقة (الطريقة الدسمة) وقد يضاف الكاكاو أو الشميكولاتة الى الدقيق اذا اريد عمل سابليه بالشيكولاتة .
- ٣ ـ تفرد العجينة بالمردانة على الرخامة (المرشوش عليها الدقيــق) بسمك ﴿ سم وتقطع بقطاعة مستديرة الى دوائر قطر كل واحدة لإ٢ سم او الى مستطيلات ٠
 - ٢ ترص على صاح مدهون بالسمن ويزج في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ دقيقة وتترك حتى تنضج
 - أ بعد تمام النضج تترك حتى تبرد •
 - عد مقدار الكستردة بالشيكولاتة او تستعمل المربى او حلوى الشيكولاتة .
- ـ نضع كمية منها بوسطكل واحدة وتقفل بواحدة ثانية ويضغط عليها تماما ثم توضع في الثلاجــة لمــدة ربع ساعة وقد ترش بالسكر البودرة وتوضع فماطباق من الويرق البليسيه او تضاف عليها الشيكولاتة السائلة بحيث تغطيها تماما ثم تترك حتى تجمد و توضع في اطباق البليسيه وتقدم كجاتوه ٠ (والشيكولاتة السائلة عبارة عن صهر اربع ملاعق شيكولاتة بودرة او كتــل مع قطعــة صــغيرة من الزيد في حمام مائي) .

عجينةالشو Choux

المقادير:

- ٩٠ جرام زبد او ٢ ملعقة كبيرة
 ١ ملعقة ٢٠٠٠ غانيليا
 ١ ملعقة ٢٠٠٠ غانيليا
 ١ ملعقة ٢٠٠٠ غانيليا
 - معقه و ۱ فانیلیا ۶ و بیضات ۲ کوب ماء

الطريقية: -

- ١ _ يوضع الماء مع الزبد ويرفع على السار حسى يعسى ٠
- ٢ يضاف الدقيق بمجرد الغليان حتى لا يتبغر الماء بالغليان المستمر لمدة طويلة ويقلب لمدة دقيقة ثم يرفع
 من على النار
 - ٣ يقلب جيدا بملعقة خشب بعد رفع الاناء بعيدا عن النار ٠
- ٤ عندما تهدا العجينة قليلا يضاف البيض واحدة واحدة مع التقليب المستمر بعد اضافة كل بيضة . وذلك لأن العجينة الساخنة لا تمتص الكمية اللازمة من البيض . وإذا حدث ذلك فأن سمك العجينة يتغير بعد أن تبرد . كما يجب غدم التقيد بعدد البيض . أن يجب الكف عن أضافة البيض بعد أن تصبح العجينة ملساء ناعمة وعند رفع الملعقة إلى أعلا يرتفع معها جزء من العجينة ويظهر على شكل المنقار . (يمكن استخدام المضرب الكهربائي أثناء أضافة البيض للحصول على احسن النتائج واسرعها) .
 - م تعتبر هذه العجينة الأساس في عمل عدة أصناف حلوة وحاذقة •

لشروط التي يجب مراعاتها لنجاح عجيتة الشو :

- ١ _ التأكد من غليان الماء قبل اضافة الدقيق ٠
- ٢ ـ اذا لم ينصهر الزبد عند الغليان فيرفع الوعاء من على النار ويترك حتى يتم انصهار الزبد ثم يرفع على النار ثانية حتى الغليان وذلك حتى لا يتبغر الماء بالغليان لدة طويلة على النار فتتغير المقادير ٠
 ٢ ـ يضاف الدقيق دفعة واحدة بعد رفع الوعاء بعيدا عن النار ٠
- ٤ يضاف البيض واحدة واحدة وبعدان تبرد العجينة ، وذلك لأن العجينة الساخنة لا تمتص الكمية اللازمة من البيض فيتغير سمك العجينة بعد أن تبرد .
- دراعي اضافة البيض واحدة واحدة وبدون التقيد بعدد معين منه حتى تصير العجينة ملساء لامعة وعند
 رفع الملعقة الى اعلى يكون جزء العجينة العالق بالملعقة على شكل منقار
- إ تخبز في فرن حار من ١٠ : ١٥ دقيقة ثم يهدا الفرن ويترك الشو داخل الفرن حتى يتجمد سطحه و لا يترك
 أثرا عند الضغط عليه بالأصبع ٠
- ا يجب عدم فتح الفرن عليها اثناء الخبز وعدم قفل الباب بشدة حتى لا يدخل الهواء البارد فيعمل على عدم ارتفاعها ·

بروف ترول بالشيكولاتة

Profiteroles au Chocolat



القادير:

مقدار من عجينة الشو مقدار من الكريم شانتلى صوص شبكو لاتة

الطريقية :

- أ توضع عجينة الشو في كيس وقمع سادة (بلبلة) .
 - " يدهن صاج بالزبد دهنا جيدا ثم يتم عمل وحدات في حجم المشمشة ، ويراعي أن تكون الوحدات متباعدة عن بعضها عند وضعها في الصاح حتى لا تلتصق ببعضها عند النضج ٠
 - " تزج في فرن حـــار نوعا (٢٥٠ درجـــة) لمدة ١٥ دقيقة ثم تهدأ الحرارة حتى يتم النضج .
 - الفرن ويترك ليبرد ثم يتم حشوه بالكريم شانتلى بملعقة صغيرة أو بالكيس والقمع .
 - يغرف في أكواب معدن أو كاسات زجاج حسب العدد المطلوب أو في طبق غويط من البنسور ثم يغطى بصوص الشيكولاتة ويجمل الوجه بالكريم شانتلي ويثلج ويقدم .
 - يعكن استفدام ملعقة كبيرة لعمل وحدات على شكل الكرة غير المنتظمة ٠

ا كالسيرمالشيكولاتة



المقادير:

- مقدار من عجينة الشو
- مقدار من الكريم باتسيير بالشيكولاتة مقدار من الفندان او صوص الشيكولاتة

- ١ توضع عجينة الشو في كيس وبلبلة سادة قطرها نصف بوصة ٠
- ٢ _ يدهن صاح بالزبد دهنا جيدا ثم يتم عمل الوحدات على هيئة اصابع طولها ٨ سم وبعرض ٢ سم ، وقد تستعمل طرف سكين مبلل بالماء لمساواة الأطراف · ويراعى أن تكون الوحدات متباعدة عن بعضها حتى لا تلتصق ببعضها عند النضج ٠
- ٢ ــ تزج في فرن حــار نوعا لمدة ١٥ دقيقة ثم تهـــدا الحرارة حتى يتم النضج .
- عن الفرن ويترك ليبرد ثم تشق من الجانب بسكين صغير ٠
- ٥ يتم حشو الوحدات بالكريم باتسيير بملعقة صغيرة أو بالكيس والبلبلة .
- ٦ ... يجمل الوجم بالفندان او بالشيكولاتة ثم ترص الوحدات في سرفيس مفسروش بورق دانتيسل ويقدم ٠

تورتة الشوبالكرمية والفاكهة



شواوشانتلی Choux au Chantilly



المقادير:

مقدارين من عجينة الشو مشكلين وحدات بحجم المشمشة كما فى البروفترول بالشيكولاتة (ص ٩٥) كوب كريم شانتلى علبة كمبوت مشمش كوب كراملة ســائلة

الطريقة:

١ - ترص وحدات المشمش في وسط سرفيس بيضاوي او مستطيل ٠

 ٢ - ترص وحدات الشو الناضجة والمشوة بالكريم باتسيير أو الكريم شانتلى حول المشمش كل وحدتين فوق بعضهما ويتم تثبيت جميع الوحدات بصب الكرملة السائلة عليه .

تترك حتى تبرد ثم تجمل بوردات من الكريم شانتلى كما هو موضح فى الصورة ، وقد يلمع المشمش بصب كمية من المربى السائلة عليه ·

شوأوشا نتلى Choux au Chantilly

المقادس:

سكر بودرة حلوى الشيكولاتة مقدار من عجينة الشو مقدار من الكريم شانتلي

الطريقة:

١ - توضع عجينة الشو في كيس وبلبلة سادة ٠

 ٢ ـ يدهن صاج بالزبد دهنا جيداً ثم تعمل مستديرات من العجينة بواسطة الكيس والبليلة او ملعقة كبيرة بحيث تكون الوحدات بعيدة عن بعضها لمنع التصاقها عند نضج العجينة ٠

٢ _ يزج في فرن حار نوعا لمدة ١٥ دقيقة ثم تهدا الحرارة ويترك لمدة ١٥ دقيقة حتى يتم النضج ٠

٤ _ يتم اخراجه من الفرن ويترك ليبرد ٠

و يشق من الجانب ويتم حشوه بالكريم شانتلى ويغطى الوجه بصلوى الشيكولاتة ويقدم في سرفيس
 مغطى بمفرش دانتيل

شوكارولينز Choux Carolines

هو عبارة عن وحدات صغيرة من عجينة الشو تشكل على شكل اصابع او دوائر صغيرة بواسطة الكيس والبلبلة (مقاس ﴿ سم) ويتبع في خبزها نفس الطريقة السابقة ·

تشق بعد أن تبرد وتحشى باحدى الحشوات الحانقة كالجبنة المدعوكة بالزبد والمضاف اليها البقدونس وغيرها وتقدم أو يضاف للعجينة ملعقة جبن رومي مبشور وملعقة مستردة وتشكل كوو دون حشوها

بلحالشام

المقادير:

١ ملعقة صغيرة فانبليا

٨ ملاعق كبيرة زيت

۱ کوب ساء

لا كوب دقيـق ١ بيضات (٤ عات)

زيت غزير للتحمير

كوب من الشراب (١٤ كوب سكر ، ٢ كوب ماء ، ملعقة صغيرة عصير ليمون ، ماء ورد أو فانيليا)

- _ يعمل الشراب باذابة السكر في الماء ويرفع على النارحتي يذوب السكر، ثم يضاف عصير الليمون ويترك على النار حتى يعقد ، ثم تضاف الفانيليا ويترك الشراب حتى يبرد .
 - يوضع الماء والزيت في اناء ويرفع على النار حتى يغلى ٠
 - يصب الدقيق دفعة واحدة ، ويقلب جيدا بشدة الى أن يصير كالكرة ·
 - _ يعاد على النار الهادئة دقيقة واحدة مع التقليب ثم يرفع من على النار حتى يبرد الخليط نوعا
 - يضاف اليه البيض واحدة بعد الأخرى الى أن ينتهى البيض وتضاف الفانيليا ·
- ـ تقلب العجينة بقــوة وتدعك الى أن تتماسك (وتظهر علامة المنقار) أي أنه عنــد رفع جزء من العجين لأعلى بالملعقة تظهر العجينة على شكل منقار
 - ٧ _ توضع العجينة في كيس به بلبلة منقوشة قطرها ﴿ سم (بلبلة خصيصا لبلح الشام) ٠
- ٨ _ تدهن اليد اليسرى بالزيت ويضغط على الكيس باليد اليمني لتضرج العجين على اليد اليسرى ، ويقص بمقص مدهون بالزيت عندما يصل طولها الى حوالي ٧ سم .
 - ٩ _ تلقى القطع في زيت غزير مقدوح وتترك الى أن تحمر وتكرر العملية الى أن ينتهي المقدار ٠
 - ١٠ ـ ترفع بمقصوصة وتوضع على ورقة شفافة المتصاص الزيت أو توضع على مصفاة ٠
 - ١١ ـ يغمر بلح الشام في الشراب البـارد ويرفع ويرص في طبق ويقدم بارد •

تورية سانت أونوريه Saint Honoré

المقادير:

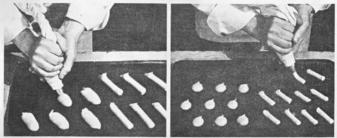
مقدارين من عجينة الشو

۲ کوب کریم شانتلی

١ كوب كرملة

- ١ _ يعمل من المقدار الأول وحدات بحجم المشمشة كوحدات البروفترول وتشق وتحشى بالكريم شانتلي بعــد خبـزهم ٠
- ٢ _ يعمل بواسطة الكيس والبلبلة السادة ذات القطر الكبير دائرتين كبيرتين (يمثلا قاعدة التورتة) ويخبزا بطريقة خبز عجينة الشو . .
- ٣ توضع الدائرتين في سرفيس التقديم المستدير ثم يرص فوقهما وحدات الشو ويثبت الجميع بصب الكرملة فوقهم ويجمل الوسط بالكريم شانتلي كما هو موضح بالصورة ٠

طرق التشكيل المختلفة لعجننة الشو



ا لنشکیلے باستخدام قمع ڈوفطرکسیر



ا لتشكيك باستخدام تحع ذوقط صنعير

قتمع بلح الشام



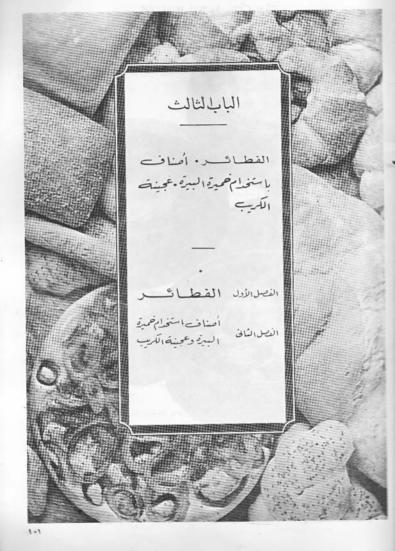
Saint Honoré

تورىتة سانت أونورىيه



أشكال مختلفة من الفطائر





كاسات البرونترول بالشيكولاتة



الفصل الأول الفطائد أ

الفطائر عبارة عن خليط من الزبد أو السعن والدقيق بعد عجنهما بالماء ، وتختلف أنواع الفطائر ع بعضها تبعا لكمية المادة الدهنية ولطريقة العمل ، وهي الأساس لعمل عدة أصناف من الطوى والأصناف الحاذقة اللذيذة والجاتوهات ·

١ - أنواع الفطائر:

- 1 الفطير البسيط .
- ب الفطير الدسم (١)٠
- (٢) الفطير الدسم (٢)
- د _ الفطير الدسم (٣) ٠

وسوف نذكر فيما يلى المقادير الأساسية لعمل هذه الفطائر ، إما الأصناف فسوف نذكر مقاديرها حس الكمية المراد تصنيعها وحسب طريقة التجميل والحشو

٢ - الشروط التي يتوقف عليها نجاح عمل الفطائر:

- 1 أن تكون الزيد ليس بها ماء كثير أو ملح ٠ ١٥ ١٥ من المعلق المناصر المناطقة الم
 - ب أن يكون الدقيق منخو لا ومن نوع جيد
 - ج أن تكون جميع الأدوات نظيفة باردة ٠
 - د أن يفرد الزبد والدقيق بخفة لادخال الهواء •
 - هـ اضافة الماء تدريجيا وبسرعة لمنع تكون كتل الدقيق .
 - و _ يستعمل سكين للعجين بدل اليد لأنها أبرد من حرارة اليد .
 - ز اتباع الطرق الصحيحة في الفرد ·
- حـ تغبر في فرن حـرارته مرتفعة لتساعد على تعدد الهـواء أو ثاني أكسيد الكربون الذي يعمل علـ
 خفـة الفطير
 - ط .. يفضل خبر الفطائر على حدة لأنها تمتص بخار الأطعمة الأخرى فتتأثر بها رائحة الفطير .
 - ى ــ لا يجب فتح باب الفرن قبل مرور المدة المقررة للخبــز ٠
 - ك يغطى سطح الفطير بورقة مدهونة بالسمن (اذا احمر الوجه قبل تمام النضج) .
 - ل يجب ترك الفطير في مكان بعيد عن تيار الهواء ٠

Short Crust Pastry الفطيرالسيط

١ _ الطريقة الأولى :

المقادير:

١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر حوالي كوب ماء للعجن

٢ ملعقة خميرة بيكنج بودر

۲ بیضة

فانيليا

١ كيلو دقيق + ذرة ملح ل كيلو زيد

الطريقة:

- ١ _ ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر ٠
- ٢ _ توضع الزبد وتقطع قطعا صغيرة بالسكين ثم تفكرك باطراف الأصابع حتى يصير الخليط كفتات
- ٣ بعدن الخليط بسكين (الباليت) أو بالملعقة باضافة الماء تدريجيا وبسرعة حتى تتكون عجينة يابسة نوعا .
 - ٤ _ توضع العجينة على لوح مرشوش بالدقيق وتعجن بخفة ثم تستكمل بسمك ﴿ سم تقريبا
 - مكن اضافة ملعقة سكر اذا اريد عمل صنف حلو
 - ٦ _ طريقة الفرد ٠

تفرد العجينة بالضغط عليها بالنشابة (المردانة) في خطوط طولية قصيرة للأمام ثم ترفع بسرعة وبخفة وتكرر العملية مرارا الى أن تفرد حسب المطلوب .

٧ _ برش قليل من الدقيق اثناء الفرد حتى لا تلتصق العجينة باللوح الخاص بالفرد ٠

٢ _ الطريقة الثانية :

المقادس:

٢ كوب دقيق + ذرة ملم

4 فنجان سمن او زيد

ل فنجان لبن

الطريقة:

- ١ _ ينخل الدقيق مع الخميرة وتضاف ذرة الملح ٠
- ٢ ـ يضاف السمن أو الزبد الى الدقيق ويقلب بواسطة سكين دون استعمال اليد حتى تختفي السمن
 - ٣ ـ يضاف اللبن والبيض المضاف اليه الفانيليا وتعجن بملعقة خشب أو السكين (الباليت) .
 - غ ـ تفرد وتشكل حسب الرغبة .

يمكن عمل أصناف عديدة حلوة وحاذقة من هذا النوع من الفطير وذلك باستخدام العصاج أو الصلصة البيضاء أو البيض والبسطرمة ، أو العجوة أو المربى أو الكستردة أو الكريم شانتلي ٠



طريقة توزيع الزبد بالسكين



طريقة فرد العجينة على شكل مستطيل



طريقة فرد العجينة قبل استخدامها



طريقة تطبيق العجين بحيث لا تسمح بخروج الزبد

المقادس:

عصير ليمون ماء بارد للعجن

۱ كيلو دقيق + ذرة ملح + ملعقة بيكنج بودر چ كيلو زيد

- ١ تقسم الزبد اربعة اقسام ٠
- ٢ يؤخذ ربع الزبد ويفرك مع الدقيق المنخول مع الملح والبيكنج بودر باطراف الأصابع حتى تختفى الزبد
 تماما ٠
 - ٣ تعجن بالماء البارد المضاف اليه الليمون ٠
- ٤ ـ تفرد العجينة على رخامة مرشوشة بالدقيق بالساحة مستطيل طوله يعادل ثلاثة امثال عرضه وسمكه
 حـوالى إلى بوصة
- يوزع قسم من الزبد على لإ المستطيل العلوى بوضعها بطرف السكين على هيئة قطع صغيرة على أبعاد
 متساوية منظمة مع ترك حوالى بوصة من الأطراف حتى لا تخرج الزبد من العجين عند الفرد فيما بعد ،
 ثم يرش الزبد بكمية قليلة من الدقيق .
 - تطوى العجينة ثلاث طيات ويضغط على العجين من الجوانب لحبس الهواء .
 - ٧ تدار العجينة لنصف دائرة بحيث يكون الطرف المطوى على اليمين ٠
- ٨ ـ يضغط على العجينة بالنشابة على أبعاد مختلفة لتوزيع الهواء داخــل العجينة منعا من خروج فقاقيع
 الهــواء •

- ٩ تفرد العجينة ثانيا وتعاد العملية بتوزيع ربع آخر من كمية الزبد ، ثم تكرر العملية لتوزيع باقى الزبد
- ١- تفرد العجينة وقطرى بدون زبد ونترك في مكان بارد حوالي ساعة قبل التشكيل حتى لا تخرج الزبد من العجين ، ثم تفرد بعد ذلك وتشكل

الفطيرالدسم (٢) Puff Pastry 2

المقادس:

پ كيلو زيد ماء بارد للعجن ل ملعقة صغيرة عصير ليمون

الطريقة:

- ا ـ ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر ، ويقطع مقدار الزبد كله قطعا صغيرة ويخلط بالدقيق ثم يعجن بالماء
 البارد والليمون حتى تتكون عجينة يابسة وتفرد وتطوى كما في الفطيرة رقم (١) ولـكن دون وضح الناسد .
 - ٢ ـ تكرر العملية حوالى ٦ مرات ونترك في مكان بارد ثم تفرد وتستعمل ٠
 مع ملاحظة رش قليل من الدقيق فوق العجينة عند فردها كل مرة ٠

الفط يرالدسم (٣) عجينة القوليتاج أوالميل في

Feuillatage or Millefeuilles

المقادير:

لا ملعقة صغيرة عصير ليمون ١ بيضة ١ كيلو دقيق + ذرة ملح

ع کیلو زید

الطريقة:

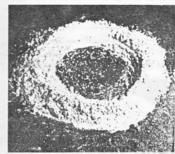
- ا ـ ينخل الدقيق مع الملح وتعمل حفرة في وسط الدقيق ثم يضاف الماء والبيضه تدريجيا حتى تتكون عجينة متماسكة يابسة
 - ٢ ـ توضع على لوح من الخشب او الرخام وتعجن بخفة حتى تتماسك اجزاؤها ٠
 - ٣ تفرد العجينة لمستطيل نصفه يكفي لوضع الزبد مفرودا عليه ٠
- ع. تعصر الزبد جيدا للتخلص من الماء الزائد الموجود بها وترش بالدقيق ثم تبسلط القل من نصف العجينة
 المفرودة
 - ٥ توضع الزبد على نصف العجينة ويطوى عليها النصف الآخر ويضغط على الأطراف بخفة ٠
- ٦ تدار العجينة لنصف دائرة بحيث يكون الطرف الطوى على اليمين ثم يضغط على العجينة بالنشابة على أبعاد لتوزيع الهواء داخل العجينة منعا من تكون فقاقيع الهواء التي تعمل على تمزيق بعض أجزاء العجينة اثناء الفرد و تفرج الزيد .
 - ٧ ـ تفرد العجينة لمستطيل طوله يعادل عرضه ثلاث مرات وسمكه لا سم ٠
 - ٨ _ يطوى المستطيل ثلاث طيات ويضغط على الجوانب لحبس الهواء داخل العجينة ٠

قد يضاف ملعقة صغيرة بيكنج بودر للدقيق لتعطينا نتيجة احسن ٠

حطوات عمل عجبينه الميل في



٢ _ يضاف السائل وتعجن العجيئة



١ - ينخل الدقيق ويوضع على رخامة



٤ _ يوضع الزبد داخل العجينة



٣ _ تفرد العجينة بالمردانة



٦ _ تختبر العجينة بالأصابع قبل فردها للتشكيل



منطبق العجينة وتترك لتستريح بين كل طية
 وأخرى لمدة ربع ساعة

- ٩ ـ تكرر عملية الفرد والطي ٦ مرات كل مرتين على حدة مع تركها فترة زمنية حتى لا تخرج الزبد مع مراعاة وضع الفطيع في مكان بارد أو على الثلج مدة عشر دقائق بين كل فترتين ٠
 - ١٠ بعد ذلك تستعمل حسب الطلب ٠

ملصوظة:

كثرة عدد مرات الفرد والطى يساعد على نوزيع الزبد في العجين وزيادة عدد طبقات الفطير وخفته ويمكن عمل عدة اصناف من هذه العجينة ·

الشروط التي يجب مراعاتها لنجاح عجينة الفويليتاج:

- ١ يجب عدم تركها لتهدا أكثر من ٢٠ دقيقة في كل مرة ٠
- ٢ يقطع قدر لا سم من الحواف قبل تشكيلها حتى ترتفع بانتظام ٠
- ٣ _ يستحسن عدم وضعها على الشلج مباشرة حتى لا يتجمد الزبد فيصعب توزيعه على الدقيق ٠
 - ٤ يجب عدم تركها أكثر من عشر دقائق بعد تقطيعها وقبل خبزها ٠
 - ٥ يجب أن يكون سمك العجينة واحدا حنى ترتفع بانتظام ٠
- ٦ يجب أن يكون كل من قوام الزبد والعجينة واحدا لأن الزبد اذا كان متجمدا أو لينا خرج من العجينة ٠
 ٧ يجب بسطها (فردها) بنفة ٠
 - ٨ ـ يراعي عدم سيلان البيض على جوانب الفطير حتى لا تلتصق الوريقات ببعضهما فلا ترتفع ٠
 - ٩ تدار دائما في اتجاه واحد وليكن جهة اليمين ٠

طريقة تبطين واعداد قوالب التارت الفلان:

تغطى قوالب التارت باحدى العجائن مثل عجينة الفطير أو الميل فى (عجينة الفويليتاج) أو عجينة السابليه لاعداد أصناف حلوة أو حانقة ، والقوالب مفرغة ويبلغ ارتفاع حوافيها حوالى بوصة ، تكسى باحدى العجائن ، ثم تحشى باى حشو مثل الكريم باتسيير أو المربى والقواكه والكريم شانتلى .

طريقة اعداد القوالب (التارت):

- ١ ـ تفرد العجينة الى دائرة سمكها يتراوح ما بين ٢ : ٣ ملليمتر تقريبا واثناء الفرد يرش سطحها بالدقيق
 رشا خفيفا وتوضع فى القوالب بعد دهنها بالزبد
 - ٢ _ يضغط على العجينة بالابهام للصق الجوانب ٠
 - ٣ _ تقطع الأجزاء الزائدة بالسكين أو بامر ار المردانة على القالب مع الضغط .
 - ٤ ـ يضغط عَلى قاع العجيئة التي لاتحشى اثناء الخبز بالشوكة ، مع احداث ثقوب وذلك حتى لا ترتفع العجيئة
 اثناء الضبز .
 - تعد قوالب الفطير و المراكب المستعملة في عمــل الجاتوهات بنفس الطريقة .
 (المراكب عبــارة عن قوالب فطيرات على شكل المركب) .

طريقة تبطين قالب الفلان (المتارت) ونضجه

توضع ورقة زبد مدهونة دهنا خفيفا بالسمن ثم يود ع فوقها قليل من الأرز أو الحبوب حتى لا ترتفع العجينة أثناء الخبز ثم تدخل الفرن وتترك فترة ثم يرفع الررق وتكمل عملية النضج التى تعرف بانفصال العجينة عن القالب ويستعمل هذا النوع في أصناف مختلفة من الحلو والحائق ·



طريقة تبطين قوالب الفطيرات



قالب فالن



قوالب التارت



الفطيرالبسيط المحشو بالعجوة (١)

المقادير:

پ كوب لبن ٢ كوب دقيق + ذرة ملح ٢ كوب دقيق + ذرة ملح ٢ بيضـة ٢ بيضـة ... ١ ملعقة صغيرة فانبليا

٢ بيضـة ١ ملعقة صغيرة فانيليا
 لا كوب سمن ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

\$ كوب سمن للحشو : (عجوة مهروسة_ملعقة سمن_ملعقةسمسم) ·

الطريقة:

- ١ _ يضاف البيكنج بودر والملح الى الدقيق .
- نخل الدقيق ثم يوضع عليه السمن ويقلب بالسكين العريض حتى يختفى السمن تماما
 - ٣ _ يرب البيض قليلا ويضاف اليه الفانيليا ٠
- ٤ _ يصب البيض فوق الدقيق والسمن ، ثم يضاف اليه اللبن تدريجيا مع التقليب المستمر بسكين عريض حتى يمتزج الخليط وتتكون عجينة صالحة للفرد .
- تفرد العجينة على شكل مستطيلات بحيث يكون سمكها ﴿ سم وبعرض ٥ سم ثم يوضع الحشو فوق كل مستطيل ويلف حتى يصبح كالعصا بعرض ٦٠٠ سم تقريبا
 - آ ـ تدهن المستطيلات بالبيض . وتقطع الى أجزاء صعيرة ، طول كل جزء حـ والى ٣ سم .
 - ٧ _ ترص الوحدات في صينية مدهونة بالسمن وتوضع في الفرن حتى يحمر الوجه وتقدم ٠

الفطيرالبسيط بالعجوة (٢)

المقادير:

﴿ كيلو دقيق + ذرة ملح ١ مُلعقة صغيرة بيكنج بودر

لا كوب ماء للعين لا كيلو زبد أو سمن

للمشو : (عجوة مهروسة _ ملعقة كبيرة سمن _ ملعقة كبيرة سمسم) .

الطريقة:

- ١ _ ينخل الدقيق مع الملح والبيكنج بودر ٠
- ٢ _ يضاف الزبد او السمن للدقيق ويفرك باطراف الأصابع حتى تختفي السمن تماما وتصبح كفتات الخبز ٠
 - ٣ _ يعجن الخليط بالماء تدريجيا حتى تتكون عجينة يابسة تصلح للفرد ٠
 - ٤ ـ تفرد العجينة بالنشابة الى سمك إلى بوصة وتقطع الى دوائر أو مستطيلات .
 - ٥ _ يوضع مقدا من العجوة المهروسة المدعوكة بالسمن في وسط كل دائرة أو مستطيل .
- تندى الأطراف بالماء وتطوى الدائرة أو المستطيل الى نصفين وتضغط على الحواف حتى تلتصق تماما
 - ٧ _ يدهن الوجة بالبيض ويرش بقليل من السمسم .
 - ٨ _ ترص الوحدات في صينية مدهونة سمن وتخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر الوجه ٠

ملموظة:

يمكن تغيير الحشو ليكون جبنة بيضاء مدهوكة بقطعة من الزبد وقليل من النعناع الجاف أو تحشى

الفطيرالمقلي



المقادير:

۱ ملعقة كبيرة سمن زيت او سمن غزير للتحمير ۱ كوب دقيق + ذرة ملح ۱ بيضـة

· للحشو : ({ كيلو عصاج _ ٤ ملاعق بقدونس مفرى) ·

الطريقة:

١ ـ ينخل الدقيق وتضاف ذرة الملح وتوضع ملعقة السمن وتقلب جيدا مع الدقيق حتى تختفي تماما
 ٢ ـ ترب البيضة قليلا وتضاف الى الخليط السابق وتعجن بإضافة قليل من الماء تدريجيا حتى تتكون عجينة صالحة للفرد وتترك لمدة ساعة

٣ - تقطع الى اجزاء متساوية وتترك أيضا لمدة ساعة لدخول الهواء ٠

غ - يفرد كل جزء الى مستطيل طوله حوالى ٣٠ × ٢٠ سم ولنجاحها يفرد العجين حتى يكون رقيقا ٠

· - يوضع الحشو على مسافات بحيث يسمح بعمل ست وحدات من كل مستطيل (ست مربعات) ·

آ - يطبق المربع فوق الحشو ويضغط على الأطراف فيتكون لدينا ست فطيرات على شكل مثلثات .

٧ - يتم تحمير الفطير في الزيت أو السمن الغزير ويقدم على فرشة من البقدونس

الفطيربالجبن والبندق

المقادس:

٢ ملعقن صغيرة خميرة بيكنج بودر

٢ بيضة مضاف اليهما ﴿ ملعقة فانيليا

۲ ملعقة كبيرة جبن رومي مبشور

٢ كوب دقيق + ذرة ملح

ف کوب زید

۲ ملعقة كبيرة بندق مفرى

﴿ كوب لبن

لطريقة :

١ ـ ينفل الدقيق مع البيكنج بودر وذرة الملح ، ثم تقطع الزبد في الدقيق بالسكين حتى تختفي ٠
 ٢ ـ يضاف البيض الى اللبن ويرب قليلا ويضافوا الى الدقيق ويعجنوا بعلعقة خشب ٠

...

- ٣ _ تفرد العجينة على لوح مرشوش دقيق على شكل دوائر (تنتج ثلاث دوائر) .
 - ٤ _ يدهن الوجه بالزبد السايح ويرش بالجبن الرومي المبشور والبندق
- ٥ ـ تقطع العجينة الى اربع قطع بالسكين (متساوية) (يتكون ١٢ قطعة) آ _ تلف كل قطعة من القاعدة الى الراس ويدهن الوجه بالبيض وقد يرش بالجبن الرومى .
 - ٧ _ ترص الوحدات في صاج ويزج في فرن حار حتى تنضج ٠

الفطارات Tartles

يمكن عمل عدة أنواع من الفطيرات من عجينة الفطير البسيط سواء كانت حانقة أو حلوة .

الفطيرات بالفاكهة

المقادس:

ل كوب كريم باتسير مقدار من عجينة الفطير البسيط او ﴿ كوب مربى قها فواكه طازجة أو علبة فاكهة محفوظة قها

ل كوب كريم شانتلى

٢ ملعقة كبيرة مربى سائلة مذابة في قليل من الماء للتلميع ٠

الطريقة:

١ _ تفرد العجينة بسمك لا سم تقريبا ثم تقطع دوائر في حجم القوالب التي ستخبز فيها

٢ _ تدهن قوالب الفطيرات بالسمن ثم تغطى بالعجين

عنرم قاع الفطيرات بالشوكة حتى لا يرتفع سطحها ثم نزج في الفرن حتى تنضج

٤ _ ترفع من القوالب وتجمل بوضع ملعقة من المربى في كل فطيرة أو ملعقة من الكريم باتسسيير ثم ترص الفواكه بشكل زخرفي وتلمع بالمربى السائلة ٠

تترك حنى تبرد وتجمل بالكريم شانتلى .

٦ ــ يمكن الاحتفاظ بالفطيرات دون حشو لمدة طويلة وذلك بوضــعها في كيس نايلون أو عابـــة روضعها في

الفطيرات بالجين والبسطرمة

المقادس:

مقدار من عجينة الفطير البسيط • الحشو : (شرائح رقيقة من البسطرمة _ شرائح من الجبن الرومي _ كوب لسبن _ ٢ بيضــة _ ملعقة كورن فلور _ ملح _ فلفل) .

الطريقة:

- ١ _ تفرد العجينة وتقطع وتغطى بها قوالب الفطيرات المدهونة كما سبق ٠
 - ٢ ـ توضع شرائح من البسطرمة والجبن الرومي فوق كل فطيرة
- ع يخفق البيض قليلا ويضاف اليه الكورن فلور واللبن ويقلب الخليط جيدا ويتبل بالملح والفلفل ٤ - يصب الخليط على الفطيرات بحيث يملأ ثلاثة ارباع القالب فقط لأنه سيرتفع اثناء النضج
 - ٥ ـ تزج القوالب في فرن حار اولا ثم تهدا الحرارة ويترك حتى ينضج لمدة ٢٠ دقيقة ٠

يمكن استبدال هذا الحشو بوضع مقدار من الخضروات المسلوقة المقطعة مكعبات مع تغطيتها بالباشاميل مع رش الجين الرومي على الوجه ثم زجه عي الفرن



Savoury Tartles

فطيرات بالخضر



فطيرات شكلمة بجوزالهندأواللوزأ والتضاح



المقادير:

مقدار من عجينة الفطير البسيط .

مقدار من شكلمة جوز الهند (علبة لبن نسلة « لبن مكثف محلى » $-\frac{1}{2}$ كيلو جوز هند مبشور) ٠

- ١ _ تفرد العجينة وتقطع وتغطى بها قوالب الفطيرات المدهونة كما سبق ٠
 - ٢ _ يضاف اللبن على جوز الهند ويقلب جيدا ٠
- ٣ _ يوضع مقدار ملعقة كبيرة في وسلط كل فطيرة بحيث يغطيها تماما ٠
 - غ ـ تزج فى فرن حار أولا ثم تهدأ الحرارة حنى تنضج .
- ٥ _ يمكن تغيير الحشو بعمل حشوة اخرى مقاديرها وطريقة التنفيذ كالآتي : أ
- ۱ الحشب : (۲ ملعقة كبيرة زبد ۲ ملعقة كبيرة سكر –بيضة ملعقة كبيرة دقيق ملعقة كبيرة لوز مفرى – ملعقة صغيرة فانيليا – ۲ ملعقة كبيرة مربى)
 - ب طريقة عمل الحشو :
 - تدعك الزبد والسكر جيدا ثم تضاف البيضة مع الدعك الجيد .
 - يضاف اللوز وملعقة الدقيق والفانيليا ويقلب الخليط جيدا حتى يتجانس ·
 - يوضع قليل من المربى في وسط كل فطيرة وكذا ملعقة من الحشو السابق ·
 - ج _ تزج في فرن متوسط الحرارة لمدة نصف ساعة حتى ينضج ثم يقدم على مفرش دانتيل .
 - ٦ _ يمكن تغيير الحشق بعمل حشوة من التفاح الأخضر كالآتى :
- 1 _ الحشو: (كوب بيوريه التفاح وتفاح مسلوق في قليل من الماء ومحلى بالسكر ثم تصفيته بيوربة »
 - ٢ تفاحة مقطعة شرائح رفيعة _ عصير ليمونة _ ٢ ملعقة مربى _ ٢ ملعقة ماء) •
 ب _ تبطن قوالب الفطيرات بالعجينة ويخرم قاعها ثم تغيز لمدة خمس دقائق •
- ج _ يصب بيوريه التفاح في وسط كل قالب ثم ترص شرائح التفاح بعد غمرها بعصير الليمون على شكل
- تخبر في فرن متوسط الحرارة مدة ٢٠: ٢٠ دقيقة ثم تصب عليه المسربي المذابة في الماء لتلميع
 المحدود المح



الفلان بالجيلي والكربيمة المقادر:

المفادير:

مقدار من عجينة الفطير البسيط ١ ملعقة فانيليا

۱ کوب کستردة او کریم شانتلی

۱ ما تفراکه او خریم شاندلی

١ حالبة فواكه محفوظة أو فاكهة طازجة مقطعة
 بياض بيضة مخفوق جيدا (مارانج) وقد
 يستغنى عنه

باكو جيلي

الطريقة:

- ا ـ تفرد العجينة بسمك لل سم ويبطن بها قالب فلان .
 وتزج في الفرن حتى تنضج .
- ۲ یذاب الجیلی فی اثنین کوب ماء علی نار هادئة ،
 ثم یترك حتی یبرد ویبدا فی التماسك ، ویخفق بالمضرب حتی یصبح كالرغاوی .
- ٦ ـ تضاف اليه الكريمة او الكستردة كما تضاف الفاكهة وبياض البيضة والفانيليا ويقلبوا جيدا وبخفة ثم يصبوا فوق قالب الفلان
- ٤ يجمل الوجه بوردات من الكريم شانتلى ويثلج

الفيلان بالمسرلجب

المقادير:

مقدار من عجینة الفطیرة البسیطة ۲ ملعقة کبیرة مربی مشمش قها ۲ ملعقة کبیرة مربی فراولة قها ۲ ملعقة کبیرة مربی توت قها

- ١ _ تفرد ثلثى العجينة في قالب فلان بسمك لا سم ٠
- ٢ ـ يقطع ثلث العجينة الى مستطيلات رفيعة وطويلة، ثم تبرم ويقسم بها قالب الفالان كما هو واضح بالصورة ما الضغط على الأطراف لتثبيت الشرائح
- عنج القالب في فرن متوسط الصرارة حتى ينضج •
- 3 تصب انواع المربات المختلفة في الخانات كما هو
 واضح بالصورة وقد تجمل بوحدات من الفاكهة
 نفسها كما قد تجمل بالكريم شانتلى
- م يمكن عمل شبكة من الشرائح فوق قالب الفلان
 مع الستخدام نوع واحد من الربى والفاكهة
 وتسمى باسم نوع المربى مشلا تكعيبة الفراولة
 في حالة استخدام الفراولة





المقادير:

مصدار من عجينة الفطيرة البسيطة أو الدسمة او الميل في

١٠ وحدات سجق ناضج

او ﴿ كيلو جمبرى مسلوق ناضج ومقطع ١ بيضة لدهان الوجه

الطريقة:

١ _ تفرد العجينة على شكل مستطعلات طويلة بطول يساوى طول وحدة السجق وبعرض يساوى ثلاثة امثال قطر السجق) .

٢ _ يوضع السجق أو الجمبري بوسطكل وحدة ثم تلف حوله تماما (في النهاية يكون على شكل اسطوانة)

٣ _ يعمل شقوق على سطح الاسطوانة لتعمل على خفة الفطير وسرعة نضجه .

٤ - يدهن الوجه بالبيض وترص الوحدات في صينية مدهونة سمن وتزج في فرن حار لمدة عشرين دقيقة حتى يحمر الوجه وينضج ويقدم ساخنا .

الفطائرالمحشوة باللحم والبطاطس

المقادي

مقدار من عجينة الفطيرة البسيطة ١ بصلة كبيرة ملح + فلفل ل كيلو لحم مفرى مسطردة ١ بيضة لدهان الوجه ل كيلو بطاطس ۱ کوببهریز

لطريقة :

' _ تفرد العجينة الى سمك حسوالي في سم ومفسطع مستديرات بمجم طبق الشاي .

' _ يقطع البطاطس الى مكعبات ، ويبشر البصل ويضاف الى اللحم ويخلط الجميع جيدا مع اضافة التوابل والمسطردة وكوب البهريز .

تبلل أطراف وحدات الفطير بالماء بثم يوضع في وسط الوحدة قيمة ملعقة من الخليط (الحشو) وتقفل جيدا بالأصابع من اعلا .

يدهن الوجه بالبيض ثم ترص في صينية مدهونة سمن وتزج في فرن حار لمدة ٢٥ دقيقة ثم تخفض الحرارة لمدة ٢٥ دقيقة اخرى حتى نتاكد من ان اللحم والحشو قد نضجا

يمكن استبدال هذه الحشوة بحشوة العصاج مع سلق البطاطس بدلا من وضعه نييء .



الكرواسان

١ كيلو دقيق + ذرة ملح ١ ملعقة كسرة سكر لله زيد قطعة خميرة بيرة ماء للعمن

الطريقة :

القادر:

١ - ينخل الدقيق مع الملح

٢ - تدعك الخميرة مع السكر حتى تسيل ، ثم تضاف للدقيق مع التقليب •

٣ ـ يضاف الماء بالتدريج حتى تتكون عجينة ، ثم تضاف اليها الزبدة بطريقة عمل فطير الفويليتاج .

٤ - تترك العجينة لتستريح لمدة ربع ساعة ، ثم تطوى وتفرد ست مرات مع تركها فترة من الزمن كل مرتين .

 تفرد بعد ذلك وتقطع حلقات وتلف على شكل مثلث قاعدته حوالى ١٠ سم وطول ضلعه ١٤ سم ثم يلف الثلث على شكل ملال ٠

آ - تترك لتخمر لمدة نصف ساعة في مكان دافيء ثم يدهن الوجه بالبيض وتخبز وتقدم ساخنة .

التهالحين المقادس:

بيض لدهان الوجه مقدار من العجينة السابقة او عجينة الميل في الحشو : (4 كيلو جبنة بيضاء _ ٢ ملعقة كبيرة زبد _ ملعقة فلفل احمر _ ملعقة بقدونس) •

الطريقة:

١ _ تفرد العجينة بسمك لم سم وتقطع دوائر بقطاعة مستديرة ثم يخلط الحشو السابق جيدا ويوضع فيوسط كل وحدة

٢ - تلصق الأطراف جيدا مع دهن الوجه بالبيض ثم تزج في الفرن حتى يحمر الوجه ١ (يمكن رش الوجه بالجين الرومي المبشور قبل الخبز) .

فتراطيس الفطير والساليزان المشكل





المقاسير:

مقدار من عجينة الميل في أو العجينة الدسمة (١) صفار بيضة لدهان الوجه الحشو: (جبنة بيضاء مهروسة مع بقدونس مفرى أو جبنة رومي مبشورة أو كريم شانتلي أو كريم باتسيير أو اللوز المفرى أو أي جشوات أخرى حسب الرغبة) • الطبيقة :

١ _ تفرد العجينة بتخانة ﴿ سم وتشكل على شكل القرطاس كالأتي :

تقطع شرائح مستطيلة عرضها ٢٧ سم وطولها ١٥ سم ـ تغطى القوالب الخاصـة (قراطيس معـدنية سادة) بشرائح الفطير وذلك بلفها على القرطاس على أن تغطى اللفة ثلث سابقتها ـ توضع القراطيس في الصينية ويدهن الوجه بصفار البيض وتزج في فرن حار لمدة ربع ساعة حتى ينضج الفطير نصف نضج ـ تزال القراطيس المعدنية باحتراس ثم يعاد الى الفـرن حـتى ينضج ـ يحشى باهـدى الحشوات السابقة مثل الـكريمة ويقدم كنوع من الجاتوه او يحشى بالجـبن · وفي هـذه الحالة يقـدم كنـوع من السابيزون ·

 ٢ ـ أو تفرد العجينة على شكل مستطيل يدهن وجهه بالبيض ويرش باللوز المحمص أو الجبن الرومى المبشور ثم يقطع شرائح وتبرم كل واحدة كما هو واضح فى الصورة وتقدم

٣ ـ أو تفرد على شكل مستطيل يدهن وجهه بالبيض ويرش بالجبن الرومى المبشور ثم يلف الى الداخل من جهتيـه كما هو واضح فى الصورة ثم يقطع بواسطة قطاعاتصغيرة أو بالسكين الى دوائر أو مربعات تدهن بالبيض وتجمل باحدى الحشوات السابقة وتخبز

المقادس .

مقدارمن عجینة الفویلیتاج ۱ کوب کریم باتسییر ﴿ کوب مربی سکر بودرة للوجه

الطريقة:

- ۱ تفسرد العجينة سمك لاسم
- ۲ ـ تقطیع الی شلاث دوائر کییسرة
 متساویة (بواسطة قطاعة قالب فلان)
 - توضع فى صاج مبلل
 بالماء وتفررم
 بالشوكة ·
- ٤ تزج في الفرن حتى تنضج. 🔷
- تغطى أول دائرة بالكريم باتسيير ثم توضع الدائرة الثانية ثم تغطى بالمربى وتوضع الدائرة الثالثة .
 يضغط فوق الطوابق الثلاثة بواسطة صينية ثقيلة حتى يتم تثبيت القطع فوق بعضها .
 - ٧ ـ يرش الوجه بالسكر البودرة وتقدم على مفرش دانتيل ٠

المقادير:

نفس المقادير السابقة مقدار من حلوي الشيكولاتة أو حلوي الماء

الطريقة:

- ۱ تفرد العجينة بسمك إسم .
- ۲ _ تقطع الى ثلاث مستطيلات كبيرة متساوية ثم توضيع في صاح مبلل بالماء وتزج في الفرن حتى تنضج وتترك لتبرد *

جاتوه الميل في



- ٦ يتم حشو الطبقات بنفس الطريقة السابقة .
- المستطيلات متساوية ويرش على الوجه السكر البسودرة أو حلوى الشيكولاتة أو حلوى الماء
 وتقدم كوحدات من الجانوه

الفطير السربيع بالجبن

المقادس:

.

 $\frac{1}{7}$ و کوب دقیق بیض لدهان الوجه $\frac{1}{7}$ کوب لبن للحشو للحشو

ا بیضه ۱ ملعقة کبیرة سمن ۱ ملعقة ملح صغیرة _ قلیل من الفلفل الأسود لـکیلو جبن بیضاء

الطريقة:

١ – يضاف الملح والپيكنج بودر للدقيق وينخلا معا .

٢ _ يضاف السمن للدقيق ويُفرك بأطراف الأصابع حتى تختني السمن تماما.

٣ _ يصب اللبن تدريجيا على الخليط حتى تتكون عجينة صالحة للفرد وتُقسم الى قسمين.

٤ - يتم إعداد الحشو كالآتى:

يهرس الجبن مع الزبد أو القشدة ويضاف البيها البيض وقليل من الفلفل الأسود.

تدهن صينية مربعه أو مستطيلة بالسمن دهنا جيدا وقبطن بنصف العجينة حتى تقطئ الصينية تماما بسمك لم سم .
 ٦ - يوضع الحشو بالتساوى فوق العجينة ثم يوضع النصف الثانى بخيث يغطى الحشو تماما .

٧ _ يدهن الوجه بالبيض ثم يزج في الفرن حتى ينضج تماما ويحمر الوجه .

٨ - يقطع بالسكين الى اجزاء مربعة متساوية ويترك فى الصينية حنى يبرد ثم يقدم على مفرش دانتيل
 يمكن مضاعفة المقدار اذا كانت الصينية كبيره أو عدد الافراد كبير.







نجمية الكريسماس

الظرف

المقادير:

٢ كوب دقيق + ذرة ملم كوب زيداو سمن

١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر ٤: ٥ ملعقة كبيرة ماء بارد للعص بيض لدهان الوحب

أنْ أَنْ : (كوب مربى _ أو _ ٢ ملعقة فلفل أحمر وقليل من الكمون والملح) •

- ١ _ ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر ٠
- ٢ تقطع الزبد أو السمن الى قطع صغيرة بواسطة السكين وتضاف الى الدقيق ثم تفرك الزبد حتى تختفى
 - ٣ _ يضاف الماء تدريجيا وتعجن العجينة باستخدام اليد حتى تصبح كالكرة .
 - تترك في الشلاجة مدة ٣٠ دقيقة حتى يسلمل تشكيلها ·
- _ تفرد بعد رش قليل من الدقيق على سطح مستو (رخامة أو لوح للفرد) وتفرد على شكل مستطيل طوله حوالي ١٢ بوصة وعرضه ٧ بوصة بسمك إ بوصة .
- ت ـ يثنى المستطيل الى ثلاثة وذلك بوضع أحد الأطراف على وسط المستطيل ثم يثنى الطرف الآخر عليها . ثم تترك العجينة لتستريح •
 - تكرر هـذه العملية مرتين
- ـ تفرد العجينة الى مستطيل بسمك ﴿ سم وتقطع العجينة الى مربعات طول ضلع كل مربع ٤ بوصـة ويتم الآتي :
 - 1 _ وضع ملعقة مربى في وسط المربع .
 - ب _ يقطع قطرى المربع الى الداخل بحوالي ١٠ بوصة .
- ج يثنى احد اطراف كل ركن ويثبت وسط المربع فوق المسربي ثم يضغط فوق الأطسراف جيسدا حتى يلتصقوا جيدا
- د _ يمكن تشكيل المربع على شكل ظرف كما في الصورة ووضع المربى في نصفه واستكمال باقي المراصل .
 - ه يدهن الوجه بالبيض .
 - يرص في صينية أو صاج وتزج في فرن حار مدة ٧ : ١٠ دقائق حتى ينضج ويقدم ·
 - ١٠ ـ يمكن الاستغناء عن المربى ودهان الوحدات بالبيض ورشها بالفلفل الأحمر والكعون والملح وتخبز

البوشيه وطريقة تشكيله



المقادير:

مقدار من عجينة الغوبليناج (الميل في) ۱ بيضة لدهان الوجه الحشو : (مقدار من الصلصة البيضاء - مخ مسلوق ومقطع الى شرائح صغيرة أو جمبري أو لحم عصاح) .

- ١ تفرد عجينة الفوبليتاج بسمك ٢ سم ٠
- تقطع مستديرات قطرها ٦ سم بواسطة قطاعة مستديرة ثم توضع على صاح مبلل بالماء .
- ت يدهن السطح بالبيض ثم يعلم مكان الغطاء بقطاعة صغيرة جدا او ترسم دائرة بالسكين مع مراعاة
 الا تصل طرف السكين اثناء الرسم الى قاع البوشيه
 - ٤ ـ تزخرف جوانب البوشيه بالسكين لتأخذ شكل طبقات الفطير ثميدهن الوجه بالبيض .
- تخبز في فرن حار مدة ٢٠ دقيقة وفي اثناء النضج ينزع الجزء المرسوم (الغطاء) ثم يدخل البوشيه ثانيا حتى يتم النضج ٠
 - ٦ ينزع ما بداخلها من عجينة قد تكون غير ناضجة
- ٧ ـ يعد الحشو حسب الرغبة بخلط الصلصلة البيضاء باحد الاصناف المختارة ثم تملاً بها وحدات البوشيه
 وتزج في الفرن مدة خمس دقائق وتقدم ساخنة ·
 - ٨ أو يمكن للسرعة تقطيع العجينة بعد غردها بقطاعة مشرشرة الجوانب ثم خبز الوحدات كما سبق
 وتشق من النصف وتحتى باحد الحشوات السابقة وتقدم

القولقان وطريقة تشكميله







المقادير:

كمقادير البوشيه تماما غير انه يختلف في تشكيله

- ١ تفرد العجينة وتقطع الى دائرتين متساويتين سمك كل واحدة حوالى ٢ سم بواسطة طبق مقلوب والسكين ٠
- ٢ ـ يوضع وسط احد الدائرتين طبق مقلوب قطره اصفر من قطر الطبق السابق وتغمس السكين فى
 الدقيق ثم تفصل بها الدائرة ويراسى الا تكون السكين اثناء القطع مبللة حتى نحصل على دائرة
 سليمة مفرغة .
- توضع الدائرة المفرغة فوق الدائرة السليمة وتوضع في صاج مبلل بالماء وتزخرف الجوانب بالسكين
 حتى تلتصق الدائرتين وتأخذ شكل طبقات الفطير ويدهن الوجه بالبيض
- تغبر في فرن حار لمدة نصف ساعة ثم تهدا الحرارة عند الاقتراب من النضج وقد يغطى الوجه بورقة
 مدهونة سمن إذا أحمر الوجه دون النضج .
 - يعد العشو حسب الرغبة وتحشى به الفولفان ثم يزج في الفرن لدة خمس دقائق ويقدم ساخنا .

مربعات الفطير بالعجوة

المقادير:

14 كوب زيت ماء للعجن

کیلو دقیق + ذرة ملح
 ۸ ملعقة بیکنج بودر

الطريقية:

١ _ ينفل الدقيق مع الملح والبيكنج بورد .

٢ _ يضاف الزيت للدقيق مع التقليب باطراف الأصابع حتى يختفي الزيت ويصبح الخليط كفتات الخبز ٠

٣ _ يصب الماء تدريجيا مع عجن الخليط ٠

ت نفرد العجينة على شكل مستطيلات بسمك لل سم وبعسرض ٥ سم ثم يوضع الحشو فوق كل مستطيل
 ويلف حتى يصبح كالعصا بعرض ٥/٣ سم تقريبا

ه ـ تدهن الستطيلات بالزيت وتقطع الى اجزاء صغيرة طول كل جـزء ٣ سم وترص الوحدات في صـينية
 مدهرنة زيت وتزج في الفرن حتى يحمر الوجه وتقـدم

كعك العنيد بالسيكنج بودر

المقادير:

۲ ملعقة صغيرة بيكنج بودر ۱ ملعقة كبيرة ريعة الكعك

۲ کوب سمن ۱ کوب لبن

۱ كيلو دقيق المعقة كبيرة سمسم د كيلو دقيق المعقة كبيرة سمسم المشو: (في كيلو ملبن د او كوب مكسرات مفرية ، _ سكر بودرة)

الطريقة:

١ - يوضع السعن مع اللبن في الخلاط الكهربائي حتى يسيل (يمكن استعمال المضرب الكهربائي)

٢ _ يضاف البيكنج بودر للدقيق وينفلا معا ، ثم تضاف اليهم رائحة الكمك والسمسم ٠

٣ _ يضاف الدقيق للسمن واللبن ويقلب جيدا حتى تتكون عجينة مثل عجينة الكمك تماما ٠

٤ ـ تقطع المجينة وحدات صغيرة (كور)، ويوضع وسط كل وحدة قطعة من اللبن أو كمية من المكسرات المغرية، ثم ترص الوحدات في صحاح وتزج في الفرن حتى يحمر الوجه

و يرش الوجه بالسكر البودرة ويقدم .

الفصلالثاني

اصناف تصنع بخمية البيره

تكلمنا في الباب الأول عن انواع الخمائر ، ومنها خميرة البيرة ، وذكرنا أن نجاح أي صنف تستخدم فيه عجينة البيرة لا بد من توافر ثلاث نقط أساسية في تحضيرها ، وهي الدفيء والرطوبة باذابتهما في سائل دافيء وغذاء الخميرة باذابة ملعقة سكر فيها "

وتشـترى خميرة البيرة من المضابر ، ويمكن الاحتفاظ بها طازجة في الشلاجة ، وقد يحتفظ بها في الفريزر لدة ستة شهور ، وإذا كان من الصعب الحصول على خميرة طازجة فيمكن شراء خميرة جافة تباع في بعض محلات البقاله معباه في علب يمكن الاحتفاظ بهافي مكان بارد جاف ، وهنـا لا بد من قـراءة تعليمات استخدامها وتاريخ تحضيرها حتى نضمن سلامتها ،

وتستخدم خميرة البيرة في عمل الخبر بانواعه المختلفة والبنز ، وبعض انواع البسكوتات والحلوى وسـوف نوضح فيما يلي بعض الأصناف باستخدام خميرة البيرة ·

أهم النقاط التي يجب مراعاتها لنجاح الأصناف التي تصنع بنميرة البيرة :

- ١ _ يجب لت العجينة جيدا باليد حتى يتوزع نبات الخميرة ٠
- ٢ _ اذا تم حفظها في الثلاجة فيجب تركها فترة بعد اخراجها من الثلاجة حتى تأخذ حرارة الحجرة ٠
 - ٣ _ يجب تغطية العجينة بعد الانتهاء من عجنها بفوطه مثني تحتفظ بدرجة حرارتها ٠
 - ٤ _ ان الوقت الذي تحتاج فيه العجينة لتخمر يختلف من وقت الخر حسب درجة حرارة المكان :
- ١ ـ ففي المكان الدافيء تحتاج العجيئة من ٤٠: ٦٠ دقيقة لتخمر ، ولذلك توضع العجيئة في ادفا مكان للاسراع في خبزها ٠
- ب _ وفى المكان الذى درجة حرارته ٢١ درجة تقريبا تحتاج العجينة من ساعة الى ساعة ونصف لتخمر
 - ج في المكان البارد تحتاج من ٨ : ١٢ ساعة لتخمر .
 - و _ يجب ترك العجيئة لتخمر ببطىء لتعطى أحسن النتائج .
 - ٦ لا تخبر العجينة التي تضاف اليها خميرة البيرة الابعدان تخمر تعاما ويتضاعف حجمها
- ٧ _ يتم تلميع الأصناف برش الدقيق على سطحها أو بالماء والملح (كما في العيش) أو بدهن الوجه باللبن
 أو الكريمة وذلك قبل الخبر .
- اما اذا كان المطلوب جعل لون الصنف ذهبيا فيدهن الوجه بالبيض المخفف بالماء أو اللبن أو بالمحلول السكرى اذا كانت الأصناف حلوة (كالبنز) .
- ل يمكن حفظ العيش بعد إن يبرد تماما بوضعه في كيس نايلون ووضعه في الفريزر على أن يتم تسخينه في
 الفرن أو على النار وقت طلبه *

طريقة العجن بخميرة البيرة









يتم لت العجينة بهذه الطريقة لتوزيع نيات الخميرة



صورتين توضيحيتين لبيان تضاعف حجم العجينة بعد الخمر





تتسرك في مسكان دافيء مسع تغطيتها حتى يتضاعف حجمها

العيش الكيزر والعيش الصندوق وغيرها

ملعقة كبيرة زيد أو سمن

قطعة خميرة بيرة في حجم عين الجمل

١ كوب لبن او ماء دافيء

۲ ملعقة سمسم

كوب لبن او ماء دافيء

ا بيضة

القادر:

إ كيلو دقيق + ذرة ملح ١ ملعقة صغيرة سكر

قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل

الطريقة:

١ _ يفرك الدقيق مع ملعقة السمن أو الزبد حتى تختفي تماما ٠

٢ - ترب البيضة وتضاف الى الدقيق والزبد .

تدعك الخميرة مع ملعقة السكر حتى تسيل ثم يضاف اليها اللبن أو الماء الدافيء

٤ - تترك حتى تخمر ، ثم تضاف الى الدقيق والبيض . ٥ _ يعجن الخليط جيدا ، ثم يلت لتوزيع نبات الخميرة وتترك العجينة حتى تخمر ٠

 آ - تشكل العجينة الى قطع متباوية دائرية (العيش الكيزر) او الى دائرتين (دائرة صغيرة و الأخسرى كبيرة) وتوضع الصغيرة فوق الكبيرة مع الضغط في نصف الدائرة الصغيرة لتثبيتها _ 1و صب العجينة في قالب كيك مدهون (عيش الصندوق) ـ او تشكل على شكل اسطوانة مع عمل شقوق على الوجه (العيش الفينو) حتى يخمر ويتضاعف حجمه ٠

٧ - ترص الوحدات في صاح مدهون بالسمن ويدهن الوجه بالبيض المخفف باللبن او بالماء والملح ٠

٨ - يزج الصاج أو القالب في فرن حار جدا حتى ينضج ١٠

الشرباك

المقادير:

١ كيلو دقيق + ذرة ملح ١ كوب سكر

١ كوب زيت

- ١ تدعك الخميرة مع ملعقة صغيرة سكر دعكا جيدا حتى تسيل ثم يضاف اللبن الدافي، أو الماء الدافي، ٠
- ٢ ـ يضاف قليل من الدقيق الى الخميرة وتترك لتخمر في مكان دافيء لدة نصف ساعة ٠
- ٣ يوضع الدقيق وذرة الملح في سلطانية بعد نخله ثم يضاف اليبه الزيت الدافيء ثم تضاف الخميسرة
 - الخليط جيدا باليد لتوزيع نبات الخميرة وتترك في مكن دافي، بعد تغطيتها حتى تخمر
 - تشكل على هيئة ثلاث اصابع متشابكة ويرص في صاج مدهون ويترك حتى يخمر ويتضاعف حجمه
 - ٦ يزج الصاج في فرن حار جدا حتى ينضج ٠

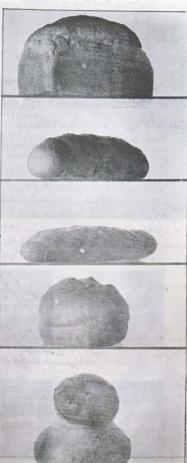
واشكال مختلفة من العيش الأفرنجي











حلقة العرتقال بالزبيب



المقادير:

- ١ ملعقة صغيرة سكر
 - ا كوب لين دافيء
- ملعقة كبيرة حلوى ماء
- ٢ ملعقة كبيرة لوز محمص انصاف

- ٦ دلاعق كبيرة دقيق + ذرة ملح
 - ١ ملعقة زبد سايح
 - ١ . ملعقة صغيرة فانبليا
 - ١ بيضة مضروبة

قطعة خميرة بيرة بحجم عين الحمل

الحشو: (مقدار من العجوة الدهوكة بملعقة سمن _ او ٢ ملعقة كبيرة زبيب _ ملعقة كبيرة زبد _ ٢ ملعقة كبيرة سكر سنترفيش _ بشر برتقالة) ٠

الطريقة:

- ١ تدعك الخميرة مع السكر حتى تسيل ثم يضاف اللبن الدافيء وملعقتين دقيق وتترك مغطاة في سلطانية مدة نصف ساعة حتى تخمر .
- ٢ ينخل الدقيق وذرة الملح ثم تضاف اليه البيضة وملعقة الزبد السايح ، ثم تضاف اليه الخميرة السابق عملها ، ويخلط الجميع جيدا باليد لتوزيع نبات الخميرة ٠
 - عنطى الخليط ويترك في مكان دافيء حتى يتضاعف حجمه
 - أ تفرد العجينة على شكل مستطيل طوله ١٢ بوصة وعرضه ٩ بوصات ويدهن المستطيل بملعقة الربد ٠
 - عنط الحشو ويوضع فوق المستطيل بالتساوى ويلف على شكل السويسرول ثم يقفل على شكل دائرة .
- ٦ _ يوضع في صينية مدهونة سمن ثم تقص الدائرة من الخارج بمقدار نصف بوصة على مسافات متساوية بين كل منها بوصــة ويترك في مكان دافيء لمدة نصف ساعة حتى تخمر ٠
- _ يوضع في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه ثم يوضع في طبق التقديم . وقد يجمل بحلوى الماء واللوز المحمص أو يرش بالسكر البودرة .

(تعمل حلوى الماء بوضع ملعقتين سكر بودرة ناعمة جدا في سلطانية ثم نضع عليها ملعقة صغيرة ماء بارد ويقلب الخليط جيدا وبسرعة حتى بغلظ قوامه ويغطى ظهر الملعقة الخشب) .



المقادس:

كوب يقيق + ذرة ملح + كمون ملعقة سمن ١ ملعقة سكر

بيضة ١: ﴿ كوبلبن دافيء

ملعقة صغيرة سمسم

قطعة خميره بيرة في حجم عين الجمل

الطريقة:

- ١ _ تدعك الخميرة في السكر حتى تسيل تماما ثم يضاف اللبن الدافىء ويقلب الخليط جيدا وتترك قليلا حتى تخمر
- ٢ _ ينخل الدقيق مع الملح ثم توضع السمن وتفرك باطراف الأصابع حتى تختفى تماما ثم نضيف الملح والكمون .
- ٣ _ ترب البيضة وتضاف للدقيق مع التقليب ثم يضاف اللبن والخميسرة تدريجيا ثم تعجن وتلت جيدا وتترك حتى تخمر ٠
 - ٤ تشكل اصابع طويلة وتترك حتى يكتمل الخمر .
 - يدهن الوجه بالبيض المخفف باللبن .
 - ٦ _ يرش الوجه بخليط من الكمون والسمسم . ٧ _ تخبر في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ٠
- بلاحظ انه يمكن تشكيل العجينة على هيئة حلقات ، وفي هذه الحالة تقدم على أنها بسكوت

المقادير:

- ١ كيلو دقيق + ذرة ملح ١ كوب زيد ٥ بيضات كوب سكر ملعقة صغيرة فانبليا
- ۲ کوب ماء فواكه مسكرة ملعىة كبيرة زبيب
 - ملعقة صغيرة سكر سنترفيش
 - قطعة خميرة بيرة في حجم عين الجمل

- تدعك الخميرة مع السكر حتى تسيل تماما ثم يضاف اليها الماء الدافيء مع التقليب الجيد •
- ٢ ترفع الزبد على النار حتى تسيل ثم ترفع من على النار وتترك حتى تصبح دافئة ثم تضاف الى الخليط السابق وتترك قليلا حتى تخمر .
- ٣ بنخل الدقيق مع الملح ويضاف اليه السكر ثم يعجن مع الخليط السابق مع اضافة الربيب والقواكه . والبيض و ملعقة فانبليا صغيرة
- تلت العجينة جيدا ثم تترك لتخمر مدة لا ساعة ثم تكرر الى وحدات متساوية ٠
- تدهن القوالب بالسمن وتوضع بها الوحدات او ترص الوحدات في صاج مدهون سمن وتترك حتى تخمر ثم يدهن الوجه بالبيض وترش
- . تخبز في الفرن المتوسط الحرارة لمدة ١٥ دقيقة

كعكة شم النسيم (البختلين)

القادير:

۱ بیضة

٤ كوب دقيق + ذرة ملح

١ ملعقة فانيليا صغيرة

ع كوب لبن

ن كوب سمعن

ل كوبسكربودرة

إ كوب ماء دافىء
قطعة خميرة بيرة فى حجم

عين الجمل

ملعقة صــخيرة سـكر سنترفيش

الحشو : (بلح عجوة مهروس في قليل من السمن مع ملعقة قرفة ناعمة أو ٤ ملاعق زبيب أو مربى قها

- ١ ـ يعد الحشو في حالة العجوة بدعك البلح المفروم مع السمن حتى ينهـرس تماما ثم تضاف اليه ملعقـة القرفة الناعمة ·
- ٢ ـ تدعك الخميسرة البيرة مع ملعقبة السيكر حتى تسبل ثم يضاف اليها الماء الدافيء (أ كوب)
- ٣ ـ يضاف قليل من الدقيق الى الخميرة فليلا قليلا مع التقليب حتى تتكون عجيئة لينة تعيل الى السيولة
 وتترك لتخمر في مكان دافىء
- ٤ _ ينخل الدقيق وذرة الملح ثم يضاف اليه السحر والسـمن السـايح واللبن الدافىء والبيض بعـد ربه واضافة الفانيليا . ثم تضاف اليه الخميرة السابق عملها . ويلت العجين جيـدا باليد لتوزيع الخميرة وتترك لتخمر فى مكان دافىء .
- م تقطع العجينة الى كور متوسطة بحجم الكرة الصغيرة . وتحشى كل واحدة بأى نوع من أنواع الحشو
 الموجود وتلم أطراف الكرة •
- ٦ _ تدهن صيينية بالسمن أو الزبد . وترص الكور بحيث تترك مسافة بين كل كرة وأخرى ، وتترك لتخمر . فلتتصق الكرات بعضها فلتتصق الكرات بعضها ببعض مكونة قرص كبير أو تزاد المسافات بحيث لا تلتصق الكرات بعضها ببعض مكونة فرص كبير أو تزاد المسافات بحيث لا تلتصق الكرات بعد الخمر ، وفي هذه الحالة تقدم على هيئة وحدات كالبريوش .
- ل يدهن الوجّه بالبيض ثم ترش بالسكر السنترفيش وتزج في فرن حار لدة ١٠: ١٥ دقيقة حتى
 يحمر الوجّه : ثم تقلب في طبق التقديم بحيث يكون الوجه لأعلى وتقدم .



المقادير:

١ ملعقة كبيرة قرفة ناعمة

١ ملعقة سكر بودرة

١ ملعقة عسل ابيض

مقدار من عجينة البختلين ٤ ملاعق زبيب + ملعقتين فو اكه مسكرة

١ ملعقة زيد

الطريقة:

المقارب :

- ١ تفرد العجينة على شكل مستطيل ثم تدهن الوجه بالزبد ثم يغطى المستطيل بخليط من الفواكه المسكرة المفرية والزبيب والقرفة الناعمة والسكر
 - ٢ تلف العجينة كالسويسرول وتقطع حلقات بسمك بوصة ٠
- ٣ _ تدهن صينية بالسمن ثم توضع الوحدات على مسافات وتترك مدة نصف ساعة حتى تخمر وتلتصق الوحدات ببعض .
- ٤ يرش الوجه بالسكر البودرة ويزج في الفرن حي يحمر وينضج ثم يدهن الوجه بعد النضج وهو ساخن بالعسل الأبيض أو اللبن الساخن وتترك لتبرد ويقدم كوحدات •

Hot Cross Buns بنرشم النسيم

ملعقة كسرة سكر كوب دقيق + ملعقة ملح ٢ ملعقة كسرة سمن ملعقة بهارات

ملعقة حبهان مطحون ١٤ : ٢ كوب لبن او لبن وماء

ملعقة زبيب قها قطعة خميرة بيرة في حجم عين الجمل

١ _ بنخل الدقيق والملح والحمهان والمهارات ثم يضاف السكر وتوضع السمن ويدعكوا باليد حتى تختفي



- ٢ _ تدعك الخميرة مع السكر حتى تسميل ويضاف قليل من اللبن وتترك حتى تخمر (مدة ١٠ ق) ٠
- ٣ تعمل حفرة في الدقيق وتصب الخميرة واللبن أو الماء في وسط الدقيق وتعجن جيدا ثم تلت باليد وتترك مدة ساعة ونصف مع تغطيتها بفوطة في مكان دافيء ٠
- ٤ يضاف اليها الزبيب وتلت ثانيا باليد ثم تشكل دوائر مع تعفير اليد بالدقيق وترص في صينية مدهونة سمن وتترك حتى تخمر تماما وترفع _ تعمل علامة الصليب بواسطة سكين ثم تخبز في الفرن لمدة ١٥ : ٢٠ دقيقًة حتى يحمر الوجه أو (يعمل الصليب بواسطة مقدار من عجينة الفطير البسيط) ٠
 - يلمع الوجه بمطول سكرى وهي ساخنة ٠

Doughnuts

الدوائرالمحمرة بالسكر

١ ملعقة كبيرة زبد

١ بيضة مضروبة قطعة خميرة بيرة في حجم عين الجمل

زيت للتحمير سكر للتجميل

٢ كوب دقيق + ذرة ملح ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة ٤ ملعقة كبيرة لبن

الطريقية :

- ١ _ تدعك الخميرة مع السكر حتى تسبيل ويضاف اللبن الدافيء ويتركوا مدة عشر دقائق حتى يتم الخمر ٠ ٢ _ ينخل الدقيق والملح ويضاف اليه السكر وتعصل حفرة في الوسط تصب فيها الخميرة والبيضة ويخلط
- الجميع حتى تتكون عجينة . ٣ _ تغطى وتترك في مكان دافيء حتى يتضاعف حجمها وتشكل على هيئة دوائر كما هو واضح في الصورة ثم تترك نصف ساعة وتحمر في الزيت الغزير ثم تنشل ويرش عليها السكر البودرة وهي ساخنة وتقام (قد يرش كذلك بالمكسرات المفرية) .

توربتة السافران

تورته وجاتوه البابا



ق والسالا



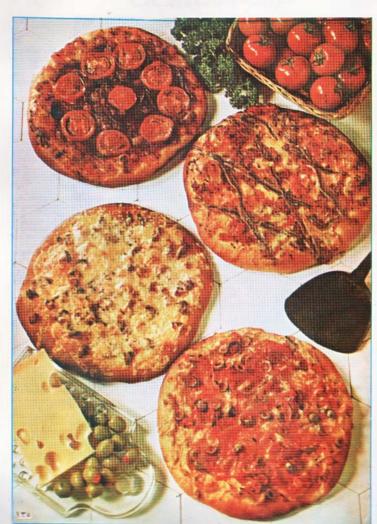




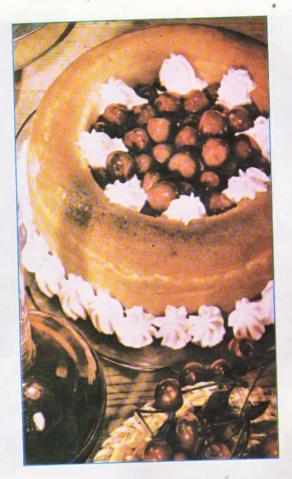


بابا او شانتلی ماریان أو شانتلی بابا بالشراب

أشكال مختلفة من البتسا



تورته البابا بالفاكهة والكهيم شانتلي



تورته وجاتوه البابا

يمكن عمل عدة اصناف طوى من عجينة البابا مثل التورت والجاتوهات وجميعها تعمل بنفس المقادير مع الاختلاف في طريقة التقديم والتجميل ·

		ادير:
مقادير الشراب:	لله کیلو لبن 🖁 🖟	١ كيلو دقيق + ذرة ملح
۲۰ کوب سکر	علبة فواكه محفوظة	إ كيلو زبد
۲ کوب ماء	م کوب سکر	۱۰ بیضات
١ ملعقة عصير ليمون	إ كيلو كريم شانتلي	خميرة بيرة بحجم عين الجمل
	١ ملعقة فابيليا	١ ملعقة فانيليا
	الم حادي بأسهد الشعالي المار عام	16
مقادير الشراب:	١ كوب لبن	۳ کوب دقیق
كالسابقة	۱ ملعقة سكر سنترفيش	<u> </u> کیلو زید
	۱ کوبکریم شانتلی	۸ بیضات
	خميرة بيرة يحجم عين الجمل	١ ماعقة فانبليا

- ١ تدعك الخميرة جيدا مع السكر حتى تسبل ثم يضاف اليه اللبن وهو دافي، وتترك حتى تخمر قليلا .
- ٢ _ يرب البيض قليلا ويضاف اليه الفانيليا ثم يضاف للخليط السابق ثم تضاف الزبد السايحة وهي دافئة ٠
- ٣ _ يضاف الدقيق المنفول المضاف اليه ذرة الملح للخليط مع التقليب الجيد وقد تلت العجيئة جيدا باليد لتوزيع نبات الخميرة .
- غ ـ يدهن القالب بالسمن ويرش بالدقيق (قالب البابا الكبير) أو قوالب الفطيرات في حالة عمل جاتوهات.
- ٥ _ توضع العجينة في القوالب حتى تصل الى النصف وتترك حتى يمتلىء ؟ القالب فقط (توضع في مكان دافيء مع تغطيتها) مدة ٣٠ - ٦٠ دقيقة ٠
 - تترك لتخمر (١ى يرتفع سطح العجينة في القالب) ثم تزج في فرن حار حتى تنضج لمدة ٤٠ دفيقة ·
 - ٧ _ يعد الشراب ويترك ليبرد (طريقة عمل الشراب مبينة بعد) ٠
- ٨ _ تسقى بالشراب البارد جيدا وذلك بعد غرس الشوكة في اجزاء مختلفة حتى يمكن أن يتشرب البابا تماما وتترك حتى تبرد وتجمل بالكريم والفاكهة وتقدم كنوع من التورتة مثل تورتة السافران أو جاتوهات اما تسقى بالشراب وتقدم كما هي او تشق وتحشى بالكريم شانتلي وتسمى بابا او شانتلي او تخبز في القرالب المستطيلة (على شكل المركب) وتشق وتحشى بالكريم شانتلي وتسمى ماريان شاننلي وقد تجمل بالفاكهة دون حشوها .
- طريقة عمل الشراب : يضاف الماء الى السكر ويرفع على النار حتى يذوب السكر تعاما ثم يضاف عصير الليمون ويترك على النارحتي يعقد نوعا وعادة ما يكون شراب البابا أخف من شراب الحلوى الشرقسة

البتسا (١)

تصنع البنسا بعدة طرق فهى اما تصنع من عجينة الفويليتاج (اليل في) أو باضافة خميرة البيرة أو بالطريقة السريعة ·

المقادير:

 ۱۵۹یر:
 ۲ فص ثوم مهروس

 ۲ کوب دقیق
 ۲ کوب دقیق

 ۲ ملعقة کبیره سمن
 ل کیلو بسطرمة

 ۶ قطع انشوجة
 ماء للعجن

 پ ملعقة بیکنج بودر
 حلقـات طماطم

 ۶ ملاعق جبن رومی مبشور
 قطعة جبنة شیدر مقطعة شرائح رفیعة

 ۱ ملعقـة لیمـون
 بهـار وملح وفلفـل

 ۱ علبـة طماطم صغیرة
 زیتون اخضر منزوع النوی

الطريقة:

- ا _ يوضع الدقيق في سلطانية غويطة ويضاف اليه اللح والبهار والفلفل والبيكنج بودر ، ثم يوضع عليه
 السمن ويقلب باطراف الأصابع حتى يختفي السمن تصاما
- لفيد د .
 للفيد د .
- ٢ ـ تدهن صينية صغيرة دهنا جيدا ، ثم تفرد العجينة في الصينية ثم تغطى الصينية تماما بسمك ١ سم ،
 ثم توضع فوقها صلصة الطماطم بحيث تغطى العجينة تماما (هذا المقدار يكفي لعمل عدد ٢ بيتسة)
- ٤ _ تقطع البسطرمة الى قطع صغيرة وترص فوقها صلصة الطماطم، ثم توضع فوق السطح شرائح الجبنة الشيدر وترش الجبنة الرومى، وتجمل بالزيتون الأسود والأخضر والانشوجة والثوم ثم ترص شرائح الطماطم وقد يوضع على الوجه ملعقة زيت .
 - ٥ _ تزج في الفرن حتى تنضج (١٥ _ ٢٠ دقيقة) حتى يحمر لونها وتقدم ٠

البتسا (۲)

المقادس:

 لا۲ كوب دقيق + ذرة ملح
 ملح وفلفال

 ١ بيضة
 ٥ ملاعق كبيرة زيت

 ١ كوب لبن دافيء
 ١ ملعقة صغيرة سكر خميرة بيرة في حجم عين الجمل

الطريقة:

١ _ ينخل الدقيق مع الملح وتعمل حفرة في وسطه .

- ٣ تدعك الخميرة مع السكر حتى تسيل ثم يضاف قليل من اللبن الدافيء حتى تخمر مدة ١٠ دقائق ٠
- ح. يصب الخليط في وسط الدقيق ثم تضاف البيضة وثلاث ملاعق من الزيت ثم تعجن وتلت جيدا ويضاف
 قليل من اللبن اذا احتاج الأمر لتكوين عجينة صالحة للتشكيل وتترك قتي تخمر *
 - تشكل على شكل دوائر كبيرة او تقطع دوائر
- ترص في صينية مدهونة ويوضع فوقها أي أصناف حسب الرغبة مثل حلقات الطماطم مع الرش باللح
 والفلفل والبصل المقطع شرائح وقطع من الزيتون الأسود أو الأخضر المقطع حلقات وفطع من الجبن
 الشيدر أو الجبن الرومي المبشور ثم يرش على الوجه ملعقتين زيت

٦ - تزج في الفرن حتى يحمر الوجه وتنضج (مدة لل ساعة)

البتساالسريعية (٣)

المقادير:

ا علبة صغيرة صلصة طماطم
 قطعة جبن شيدر مقطعة الى شرائح رفيعة
 زيتون اسود منزوع النوى

۲ رغیف عیش شامی رفیع ۲ ملعقة کبیرة عصاج ۱ ملعقة سمن حلقات طماطم

· 4 5. bill

 ١ - ينزع وجه الرغيف ويوضع القاع في صينية ويدهن بالسمن نم يغطى بصلصة الطماطم ثم العصاج ثم شرائح الجبن الشيدر . ويجمل السطح بحلقات الطماطم والزيتون الأسود .

٢ _ تزج في الفرن لمدة عشر دقائق وتقدم ساخنة ٠

الاصابع الطعمة بالسمسم

زيت للتحمير

المقادير:

٢ كوب دقيق + نرة ملح ١ ملعقة سمسم ١ ملعقة كانيليا ١ ملعقة كانيليا ١ ملعقة فانيليا ١ ملعقة فانيليا ١ ملعقة فانيليا ١ ملعقة كانيليا كانيليا

۲ بیضــة

١ ملعقة صغيرة سكر للخميرة العجن

قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل

مقادير الشراب:

أ كيلو سكر لإ كوب ماء ا ملعقة صغيرة فانيليا

- ا ـ يعمل الشراب كما في عمل شراب الحلوى الشرقية ويترك ليبرد
- ينفل الدقيق والملح ويوضع في سلطانية وتضاف اليه السعن ويفرك باطراف الأصابع حتى تختفى السعن ·
 - تعمل حفرة في وسطه ، ويرب البيض مع اضافة الفانيليا في الحفرة .

- ٤ _ تدعك الخميرة في قليل من السكر ثم يضاف اليها قليل من الماء الدافي، وتصب في الحفرة أيضا.
 - ٥ _ يعجن الجميع عجنا جيدا مع اضافة ماء دافيء اذا احتاج الأمر حتى تتكون عجينة يابسة نوعا .
- تشكل على شكل الصابع بطول الأصابع وينقش وجهها بالشوكة ويرش الوجه بالسمسم وتترك في مكان دافيء حتى تخمر
 - ٧ _ تحمر الوحدات في الزيت الغزير ثم تسقى بالشراب البارد ٠

البوريك

المقادير:

 پ ملعقة دقيق (٢ كوب) + ذرة ملح
 ٢ بيضة للعبن

 ١ ملعقة صغيرة سكر للخميرة
 ١ بيضة لدهان الوجه

 پ كوب لبن دافىء
 ١ ملعقة كبيرة سمسم

 ٢ ملعقة كبيرة سمن سايح
 خميرة بيرة في حجم عين الجمل

الحشو : جبنة بيضاء ملعقة نعناع جاف او (إكيلو عجوة ملعقة سمسم محمص) .

الطريقة:

- ١ ـ تدعك الخميرة بالسكر حتى تسيل ثم يضاف اليها اللبن الدافيء ٠
- ٢ ـ ينخل الدقيق وذرة الملح ويصب في وسطه خليـط الخميرة ويغطى بقليل من الدقيق ويترك في مكان دافيء
 ويغطى بفوطة وذلك حتى يتكاثر نبات الخميرة ·
- ٣ _ يضاف السمن السايح الدافيء والبيض الى الدقيق ويعجن الخليط عجنا جيدا مع اضافة قليل من اللبن
 اذا لزم الأمر حتى تصير العجينة لينة نوعا
 - ٤ _ تترك العجينة لتخمر وذلك لمدة نصف ساعة .
 - ٥ _ تلت العجينة جيداً وتقطع قطعا متساوية ، ثم تفرد كل قطعة بالنشابة وتقطع على شكل دوائر ٠
- تبلل الأطراف بالماء ويوضع في وسطكل دائرة مقدار من الحشو ثم تثنى حتى تصبح نصف دائرة ويضغط على الأطراف ·
- ٧ ـ يدهن الوجه بالبيض المضاف اليه الفائيليا ويرش بالسمسم ويترك ليكمر (أي يتضاعف عجمه تقريبا) ٢
 - ٨ _ يخبز في فرن حار نوعا ويقدم ساخنا أو باردا .
 - ٩ _ طريقة الحشو :

تنزع نواة البلح ويدعك البلح بملعقة سمن على النار ويضاف اليه السمسم المحمص ، وقد يضاف الى العجوة قليل من الماء مع التقليب حتى تلين تماما (تهرس) .

اما في حالة حشو الجبنة فتهرس الجبنة بالشوكة ويضاف اليها قليلا من النعناع .

القرص

المقادير:

۱ ملعقة صغيرة شمر	۱ کیلو دقیق استان ا
♦ ملعقة صغيرة ملح	٢ : ٢ كوب سمن
١ ملعقة صغيرة يانسون	١ ملعقة كبيرة سمسم
قليل من الماء الدافيء	۱ ملعقة سكر
قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل	١ كوب لبن دافيء للعجن

الطريقة:

- ١ _ ينقى السمسم ويحمص
- ٢ ـ تدعك الخميرة مع ملعقة السكر حتى تسيل ، ثم يضاف اليها الماء الدافيء وتترك في مكان دافيء حتى
 تخم .
 - ٣ _ ينخل الدقيق والملح ، ويضاف اليه الشمر واليانسون والسمسم .
- ع _ يقدح السمن ويصب على الدقيق ، ثم يقلب بالكبشة (المقصوصة) حتى تهدا حرارته ثم يفرك جيدا باليد (يبس) .
- تضاف الخميرة على الخليط السابق وتعجن جيداباليد مع اللت الجيد ، واضافة اللبن تدريجيا حتى تتكون عجينة متوسطة الليونة ، وتترك في مكان دافيء لتخمر .
- ٢ ـ تشكل بعد اتمام التخمر الى قطع متساوية على هيئة مستديرات قطرها ٨ : ١٠ سم وسمكها حـوالى
 ٢ سم ٠
- ٧ ـ ترص القرص على صاح غير مدهون ثم تتركلتخمر وتخبر في فرن متوسط الحرارة لمدة ٢٠: ٣٠
 دقيقة

القرصبالعجوة

المقادير:

كالمقادير السابقة ويضاف اليها ﴿ كيلو عجوة ·

- ١ ـ تفصص العبوة ويزال قشرها ثم تدعك جيدا بمقدار ملعقتين من السعن مع رفعها على النار حتى تلين
 وتترك لتبرد
 - ٢ _ يتبع في عمل القرص نفس الطريقة السابقة غير انها تحشى بالعجوة كالآتي :
- 1 ـ تؤخذ قطعة من العجين وتكور ويعمل في وسطها حفرة توضع فيها قطعة من العجـوة ثم تجمـع
 العراف وتلصق بعضها ببعض وتبط الفطيرة
 - ب _ ترص الوحدات في الصاج حتى تخمر ، وتخبر في فرن متوسط الحرارة .

كعكالعيد

١ كوب ماء دافيء للعجن

لا ملعقة صغيرة بهار كعك

ملعقة صغيرة سمسم منقى ومحمص

﴿ ملعقة صغيرة ملح

عجمية

many

المقادس:

كيلو دقيق بلدى
 ٢٧ كوب سمن
 قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل

ا ملعقة سكر سنترفيش

١ ملعقة صغيرة من ريحة الكعك

مقادس العجمية:

٣ ملاعق كبيرة سمن
 ٢ ملعقة كبيرة دقيق

۲ ملعقة كبيرة دقيق
 ۱ فنجان عسل ابيض

الطريقة :

١ _ عمل العجمية :

_ يقدح السمن ويضاف اليه الدقيق وراثحة الكعك حتى يصفر لون الدقيق فيضاف السعسم
 ويقلب ويرفع الاناء من فوق النار ·

ب_ يضاف العسل تدريجيا ويقلب جيدا ، ثم يعاد الاناء على النار مع التقليب المستمر حتى يغلظ قوام العجينة (يعرف قوامها بتبريد جزء منها فاذا تكونت منه كرة طرية ولم تلتصق بالأصابع دل ذلك على النضج) ، ثم ترفع من قوق النار وتترك حتى تبرد ثم تكور وتستعمل عى الحشو .

٢ _ عمل الكعك :

١ ـ ينخل الدقيق ورائحة الكعك وذرة الملح ، ويوضع في اناء نظيف ويرش فوقه السمسم .

ب _ يقدح السمن ثم يرفع من فوق النار ويصب في الحال على الدقيق ويقلب بكبشة حتى تهدا حرارته ثم يفرك (يبس) جيدا باليد

ج _ تدعك الخميرة مع ملعقة السكر حتى تسيل ثم يضاف اليها الماء الدافىء مع لت العجينة
 جيدا حتى تتكون عجينة يابسة نوعا ثم تترك لتخمر

د _ تكور العجينة الى كور متساوية صغيرة ثم يوضع بوسط كل واحدة مقدار من العجمية السابق
 اعدادها

ـ تبطط باليد ويجمل الوجه بالمنقاش وتزج في الفرن حتى تنضج ثم يرش الوجه بالسكر البودرة
 عند التقديم ·

الكرواسان

. قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل

الطريقة:

١ _ تدعك الخميرة مع ملعقة سكر حتى تسيل تعاما ثم يتم تدفئة اللبن ويضاف الى الخميرة ٠

- ٢ يسيح السعن ، ويضاف وهو دافيء الى خليط اللبن الدافيء مع الخميرة ٠
- ٣ يرب البيض قليلا ثم يضاف اليه الخليط السابق ويقلب جيدا وتضاف إليه الفانيليا ٠
- ٤ _ يضاف الدقيق تدريجيا الى الخليط السابق حتى تتكون عجينة صالحة للفرد ، ثم تترك لتضر
 - ٥ تلت العجينة جيدا لتوزيع نبات الخميرة ، ثم تقطع الني آجزاء متساوية على شكل كور ٠
 - ٦ تفرد كل كرة على شكل قرص ، ثم تقطع بالسكين الى اربعة اجزاء ٠
- ٧ ـ يؤخذ كل جزء ويوضع عند طرفه العريض قطعة من الجبن الأبيض المدهوك وتبرم على شكل اصبع ٠
- ٨ ـ تدهن بالبيض وترش بمبشور الجبن الرومي . وترص في صاج مدهون بالسمن وتترك قليلا حتى تخمر
 - ٩ يزج الصاج في الفرن لمدة إساعة تقريبا ، وتقدم على طبق من البللور وهي ساخنة ٠

ملاحظات:

- (1) يمكن لف العجينة بالطريقة السابقة وتترك مستقيمة مثل الرغيف . ثم يدهن الوجه بالبيض وقليل من الكمون الخشن واللح وتسمى (اشتانجل) •
- ب أو يمكن عصل مستطيل طويل من العجينة بعرض بوصتين تقريبا يحشى بالعجوة المدهوكة . ثم يلف العجين بحيث يغطى العجوة تماما . ثم يدهن الوجه بالبيض ويرش بالسمسم ثم يقطع قطعا صفيرة بطول بوصة .
 - ج يخبز في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه ويقدم ٠

عجينةالكريب

٢ ملعقة سكر
 ١ ملعقة صغيرة فانبليا

زيت وسمن للتحمير

المقادير:

- ٣ كوب دقيق + ذرة ملح
 - ٤ كوب لبن
 - ﴿ كوب ماء
 - ٦ بيضات

- ا ـ ينخل الدقيق مع ذرة الملح ويضاف السكر ويوضع في سلطانية وتعمل حفرة في وسطه .
- ٢ ـ يوضع البيض واللبن في الحفرة ويفلب جيـدا بملعقة خشب حتى تتكون عجينة سائلة ٠
- ٣ ـ يتم تصفية العجينة السائلة بمصفاة حتى نتاكد من عـدم وجود اى كتـل (كلكعة) . وقد يضاف الى
 العجينة قليل من اللبن اذا ظهر أن العجينة قوامها سميك . ثم تضاف الفانيليا
- ٤ ـ يقدح قليلاً من الزبد أو السعن والزيت في طاسة ويؤخذ من الخليط السابق قدر كيشة بحيث تصلا الطاسة تماما على شكل قرص وترفع على النار حتى تنضج قليلاً مع هز الطاسة اثناء النضج ثم تقلب في الطاسة (كما في عمل البيض الأومليت) وتترك على النار حتى تحمر قليلاً ثم تقلب ليذمر الوجه الأخر ثم ترفع من على النار . ثم يوضع مقدار آخر في الطاسة ٠٠ وهكذا حتى ينتهي المقدار .

كريب بالمرب

كريب چورچيت



المقادير:

- ١ كوب فاكهة مقطعة كالأناناس أو التفاح
 - ٢ ملعقة جوز هند
- مقدار من عجينة الكريب (١٨قراص مطهية) ١ كوب كريم باتسيير
 - ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة

الطريقة:

- ١ _ تخلط الفاكهة المقطعة بالكريم باتسيير ويضاف اليها جوز الهند ويقلب الخليط ٠
- ب يوضع مقدار ملعقتين كبيرتين في منتصف كل قرص وتلف الوحدات كالأصابع وترص في طبق التقديم
 بشكل زخرفي الواحدة بجوار الأخرى ويرش على الوجه السكر البودرة

كريب بالمسربى

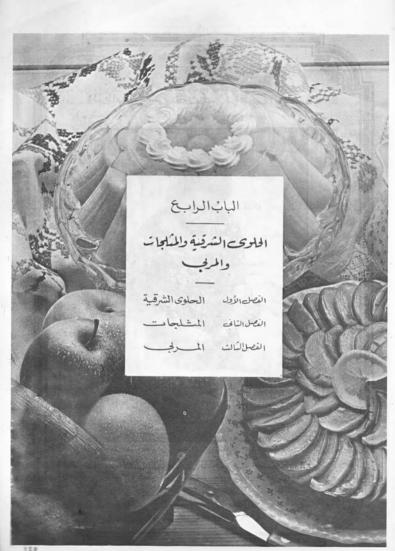
المقادير:

سكر بودرة مريانها مراباه المدا

مقدار من عجينة الكريب

١ كوب مربى مشمش او أى نوع مربى

- ١ _ يحشى كل قرص بالمربى بواسطة اسباتيول من المعدن ثم تطبق على اربعة كما في الصورة ٠
- ٢ _ ترص الوحدات في طبق التقديم ثم ترش بالسكر البودرة ونقدم ، وقد يجمل الوجه بشرائح من الفاكهة
 التي من نفس نوع المربى التي تم الحشو بها •



ا لقطايف المحشوة بالكريمة (قراطيس القطايف)



طريقتى حشوالقطايف بالكريمة صفحة ١٥٠



النصدلالأول ا لحلومايت الشرقىية

ان الحلوى الشرقية من الأصناف المحببة لدى الشعب في مصر والوطن العربى ، ولها قيصة غذائية كبيرة بسبب تركيز المواد النشوية والسكرية والدهنية ، وعادة يستخدم فيها مقدار من المكسرات والزبيب ، وهذه الأغذية تعتبر مصدرا جيدا للبروتين ويستعمل معمعظمها الشراب (المحلول السكرى) ·

شراب الطوى الشرقية :

المقادير:

ماء ورد او زهر او فانيليا ١ ملعقة صغيرة عصير ليمون پ کیلو سکر ۱ کوب ماء

الطريقة:

١ ـ يذاب السكر في الماء على نار هادئة ثم يضاف عصير الليمون ، وتقوى النار وتترك حتى يعقد قليلا
 مع نزع الريم كلما ظهر .

٢ - يرفع من فوق النار ويترك حتى يبرد ، ويستعمل هذا الشراب ليسقى به جميع انواع الحلوى الشرقية •

صينية الكنافة بالمهلبية

المقادير:

قليل من القشدة او ١ ملعقة سمن نيئة لا كيلو كنافة

۱ ملعقة نشا ۱ كوب لبن

ل کوب سمن

- ١ _ عمل المهلبية للحشو :
- 1 _ يتم اذابة النشا في قليل من اللبن البارد
- ب _ يوضع اللبن على النار حتى يغلى ثم يضاف الى النشا ويرفعوا على النار حتى يغلظ الخليط .
 - - ٢ ـ تدهن الصينية بالسمن ٠
- ١ تقطع الكنافة باليد الى قطع صغيرة وترش بقليل من السمن ثم يوضع نصفها في الصينية بحيث يغطى
- ع. يغطى بالمهبية السابق اعدادها ثم تفرد باقى كمية الكنافة بحيث تغطى الوجه تعاما وترش باقى
 كمية السمن على وجه الصينية ·
- تزج في فرن حار حتى يحمر الوجه ثم تقلب على الوجه الآخر وتعاد الى الفرن حتى يحمر الوجه الثانى (يمكن تسوية الكنافة على النار خارج الفرن حتى يحمر الوجهان) ثم تسقى بالشراب جيدا وتقدم -

صبينية كنافة بالمكسرات

تتبع نفس طريقة ومقادير الكنافة السابقة مع استبدال الحشو بأى نوع من أنواع المكسرات المفرية حيدا والمخلوطة بالسكر ·

صينية الكنافة بالأناناس

تتبع نفس طريقة ومقادير الكنافة السابقة مع استبدال الحشو بشرائح الأناناس •

صينية الكنافة بالجبنة الراكوت

تتبع نفس طريقة ومقادير الكنافة السابقة مصع استبدال الحشو بمقدار ربع كيلو جبنة راكوت تدعك في ملعقـة سمن ·

الكنافة الملفوفة (برما)

نفس مقادير الكنافة السابقة مع التغيير في التشكل والحشو الذي يقتصر على المكسرات فقط دون وضع . وتتلخص الطريقة في :

الطريقة:

- ١ _ تؤخذ خصلة من الكنافة (الطرح) وتفرد على منضدة وترتب ويساوى سمكها تماما ٠
- ٢ ـ توضع طبقة من الحشو بوسط الخصلة . ثم نثبت طرف الخصلة الأيسر باليد اليسرى ونلف الخصلة من طرفها الأيمن باليد اليمنى مع ملاحظة الاحتراس الكامل وعدم تحريك اليد اليسرى بتاتا حتى يتم لف الخصلة .
- توضع في صينية مدهونة جيدا بالسمن ، وتكرر العملية بالنسبة لباقي الخصــلات بحيث ترص بجانب
 بعضها في الصينية •
- إلى المن السمن ويصب على الكنافة وتزج الصينية في الفرن المتوسط المرارة حتى يحمر لونها .
 - ٥ _ تصفى من السمن ثم تسقى بالشراب البارد وتترك حتى تبرد تماما ، وتقطع اصابع وتقدم ٠

أصابعالكنافة

المقادير:

مكسرات مفرية للحشو ملعقة سكر _ فانيليا

- ﴿ كيلوكنافة طازجة
 - إ كيلو سمن
- ﴿ مقدار من الشراب السابق

- تؤخذ خصلة من الكنافة وتفرد على المنضدة وتساوى (يغطى باقى المقدار لكي لا يجف) .
- ٢ _ يوضع مقدار ملعقة من الحشو على طرف الخصلة المفرودة ويلف كالأصبع ثم يقطع لفصله عن باقى الخصلة ويوضع في صينية مدعونة جيدا بالسمن بشرط الا يلامس الطرف المقطوع قاع الصينية (يلاحظ تغطية الخصلة اثناء العمل بفوطة مبللة بالماء معصورة حتى لا تجف) .

- ٣ تكرر العملية حتى تنتهى الخصلة وترص الأصابع في الصينية بجوار بعضها تماما ٠
 - ٤ _ تكرر العملية حتى ينتهى المقدار
- ٥ _ يقدح مقدار السمن ويرش على الأصابع وتزج في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر لونها ٠
- ٦ _ ترص الأصابع على مصفاة لتصفية السمن ثم ترش بقليل من الماء الساخن وتهز المصفاة للتخلص من الماء بسرعة (وذلك حتى تطرى) .

ط٧ _ تسقى الأصابع بالشراب المعد البارد وتترك حتى تبرد وتقدم ٠

صينية الكنافة لمحمرة (تورية الكنافة)

١ كوب كريمة پ مقدار من الشراب

مكسرات

المقادير:

ل كيلو كنافة

ل كوب ماء مغلى ٤ ملاعق سمن

٢ ملعقة سكر

- ١ _ تقطع الكنافة بالسكين قطع صغيرة ثم توضع في طاسة وتحمر بالسمن حتى تحصر ثم ترفع من على
- ٢ _ توضع الكنافة المعرة في المصفاة ويصب عليها قدر كوب ماء مغلى للتخلص من الكمية الزائدة من المادة الدهنية حتى تصبح الكنافة طرية ٠
 - تصفى من الماء تماما وتسقى بالشراب وتشرك حتى تتشرب ، ثم تخلط بالمكسرات .
- ٤ _ توضع في القالب (قالب بابا) حتى تأخذ شكل التورتة ثم تقلب في طبق بنور وقد يوضع في وسط القالب قطع من الموز ثم تغطى بالكريمة .

القطايف المحشوة بالمكسرات

المقادير:

مكسرات محمصة ومفرية ١ ملعقة سكر سنترفيش ١ ملعقة ماء ورد

ل كيلو قطايف ٢ ملعقة سمن او زيت للتحمير

مقدار من الشراب

- ١ _ بعد الحشو باضافة السكر للمكسرات ثم اضافة ملعقة ماء فانيليا أو ملعقة ماء ورد
 - ٢ _ تحشى كل واحدة بقدر من المكسرات ثم تدهن الحواف بالاء .
 - ٣ _ تقفل الوحدات مع الضغط على الأطراف ثم تقلى في السمن أو الزيت حتى تحمر
 - ٤ ـ تسقى بالشراب وهي ساخنة وقد ترش بجوز الهند المبشور وتقدم

إلقطايف المحشوة بالكريمة (قراطيس القطايف)



المقادس:

لاً كيلو قطايف صغيرة مقدار من الشراب ٢ ملعقة سمن أو زيت للتحمير كريمة أو كستردة

الطريقة:

- ١ _ تشكل القطايف على شكل قراطيس ثم تقفل بالماء •
- ٢ _ تعمر في السمن أو الزيت ثم تنشل وتسقى بالشراب البارد .
- ٣ _ تَحْشى بالكريمة أو الكستردة وترص في طبق على شكل الوردة وتقدم .

قمرالدين المطبوخ

ملعقة صغيرة فانيليا أو ماء ورد

٣ : ٣ ملاعق صغيرة فانيليا أو ماء ورد

بندق مفروم

المقادير:

ملعقة كبيرة نشا

٢ كوب قمر الدين مصفى خفيف القوام

٥ : ٦ ملاعق كبيرة سكر

- ١ _ يفكك النشا في قليل من الماء البارد ٠
- ٢ ـ يغلى قمر الدين ويحلى بالسكر مع التقليب الجيد ثم يضاف اليه النشا مع التقليب المستمر
- على النار ويضاف الزبيب أو البندق المفروم ويترك على النار يغلى مـدة ٣ : ٥ دقيقة حتى ينضح
 النشا وذلك باختفاء طعمه .
- ع رفع من على النار ويضاف ماء الورد او الفائيليا ويصب في اطباق غويطة او كاسات من البنور المبللة بالماء البارد وتترك تماما • وقد يجمل الوجه بوحدات من الكريز المسكر او البندق المحمص
 - ٥ _ توضع في الثلاجة الى حين التقديم .

أصابع زينب

قطعة خمير بيرة بحجم عين الجمل

إ كيلو سمن مقدوح أو زيد ٤ كوب ماء دافيء

ملعقة سكر

المقادير:

ې کیلو دقیق إ كيلو سميط بسبوسة ناعم شراب سكرى مثل شراب الكنافة

زبت للتحمير

١ ملعقة فانبليا

- ١ تدعك الخميرة في سلطانية حتى تسيل ثم تضاف اليها كوب ماء دافيء مع استمرار التقليب
 - ٢ يوضع الدقيق في سلطانية متسعة ويصب عليه السمن المقدوح ويقلب جيدا .
- ٣ _ تضاف الخميرة للدقيق والسمن ، ثم يضاف الماء الدافيء تدريجيا اذا لزم الأمر مع اليس جيدا بالبد لتوزيع نبات الخميرة (مثل طريقة بس الكعك) وتترك لمدة ساعة لتخمر ٠
 - قلى من العجينة اصابع ويمرر كل اصبع على ظهر مبشرة لتجميلها بحيث يظهر كالاصبع المنقط .
- ٥ _ يقدح الزيت وتلقى فيه الأصابع حتى يحمر لونها ثم تنشل وتسقى بالشراب البارد المضاف اليه الفانيليا ٠
 - ٦ _ ترص الأصابع في طبق من البنور وتقدم باردة ٠
 - ٧ _ يمكن اضافة بشر برتقالة للعجينة اذا وجد لتحسين طعمها ٠

أمعلى

١ كوب سمن للتحمير

مكسرات مفرية

مقدار من الزبيب

المقادير:

ل كيلو جلاش طازج كيلو سكر للتحلية

١١ كيلو لبن

- ١ _ يقطع الجلاش الى اجزاء حسب شكل الطاسة أو الصينية ، ثم تحمر واحدة تلو الأخرى ويرفع بسرعة ويوضع على ورق شفاف لامتصاص السمن الزائد .
- ١ ـ يرص نصف مقدار الجلاش المحمر في صينية أو قالب فرن أو طاجن ، ثم توضع المكسرات والزبيب ، ثم تغطى بالنصف الثاني من الجلاش
 - إلى البن ويعلى بالسكر ، ثم يضاف الى الجلاش بحيث يتشرب جيدا .
- تترك الصينية حوالي إساعة ثم تزج في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه وقد يضاف قليل من اللبن قبل خروج الصينية من الفرن .
 - تقدم اما في القوالب كما هي أو تجمل الصينية بورق شفاف مشرشر .

لقمةالقاضى

المقادير:

ل كيلو دقيق ا ١ ملعقة كبيرة سكر سنترفيش

ماء دافيء للعجين

زيت للتحمير

مقدار من الشراب (شراب الطوى الشرقية) إ كيلو بطاطس مسلوقة ومهروسة (قد يستغنى عنها) ٢ ملعقة كبيرة جوز هند مبشور

_ تدعك الخميرة بملعقة السكر حتى تسيل مع اضافة نصف كوب ماء دافيء وتترك لتخمر .

٢ - ينقع عرق الحلاوة في كوب ماء بارد ثم يصفى ٠

٣ - ينخل الدقيق مع الملح ، ثم تعمل حفرة في وسطه ويصب فيها خليط الخميرة ، وفي حالة استعمال البطاطس يضاف البطاطس للدقيق ويقلب جيدا ثم تعمل حفرة ويصب فيها خليط الخميرة .

عجن الدقيق عجينة لينة نوعا في سلطانية او يضاف ماء دافيء اذا احتاج الأمر

٥ - يتم تحريك عرق الحلاوة المذاب في الماء باليد حتى تتكون رغوة ، وتؤخذ هذه الرغوة وتضاف الى العجينة وتخفق جيدا باليد لتوزيع الخميرة وادخال الهواء ، ويستمر في خفق العجينة حتى تترك جدار السلطانية بسهولة ثم تترك في مكان دافيء لتخمر .

٦ _ تؤخذ قطعة عجينة باليمد اليسري وتغرف بملعقة صغيرة مدهونة زيت باليد اليمني وتوضع قطعة العجينة الصغيرة في زيت التحمير الغزير ، وهكذا حتى تحمر الوحدات وتنشل من الزيت .

٧ - تسقى بالشراب البارد ثم تنشل من الشراب وتوضع في مصفاة للتخلص من الشراب الزائد ٠

موضع في طبق من البنور وترش بجوز الهند المبشور .

صينيةقعالعسل

المقادير:

للمشكو: الكريسة والمالها والالطالم

٣ ملاعق زبيب

٣ ملاعق كبيرة جوز هند أو لوز مفرى

قطعة من خميرة البيرة في حجم عين الجمل

١ ملعقة كبيرة من عرق الملاوة

ذرةملح

٢ ملعقة كبيرة سكر سنترفيش

١ ملعقة صغيرة ماء ورد

١ كيلو قرع عسل استامبولي

¿ كيلو سكر سنترفيش

ا كوب ماء

١ ملعقة كبيرة بقسماطناعم

صلصة بيضاء مكونه من :

سكر لتطية الصلصة ٢ بيضة ١ ملعقة صغيرة فانيليا أو ماء رود ٢ كوب لبن٢ ملعقة كبيرة سمن

۲ ملعقة كبيرة دقيق

الطريقة:

- ١ ـ يقشر القرع ويقطع شرائح ثم يوضع في اناء مع السكر والماء ويرفع على نار هادئة حتى ينضح ثم تصفى
 مصفاة التخلص من السائل .
- تخلط مقادير الحشو مع بعضها وتضاف للقرع الناضج كما يضاف نصف مقدان الصلصة البيضاء ويقلب
 الخليط جيدا
- ع تدهن الصينية بالسمن ويصب فيها خليط القرع ، ثم يغطى بالصلصة البيضاء المتبقية بحيث تغطى الوجه
 تماما ويرش عليه البقسماط الناعم مع قليل من الزبد .
 - يزج في الفرن حتى ينضج ثم يقدم اما ساخنا أو باردا

صينية البقلاوة

المقادير:

﴿ كيلو جلاش طازج

مقدار من المكسرات المفرية مع

مقدار من الشراب ماء ورد او زهر کوب سمن

ثلاث ملاعق سكر سنترفيش الطويقة:

- ١ _ تدهن صينية متوسطة الحجم بالسنمن السائل دهنا جيدا ٠
- ٢ _ يعد الحشو ثم يضاف اليه السكر وماء الورد ويقلبوا جيدا ٠
- ٦ ـ يوضع نصف الجلاش بحيث يغطى قاع الصينية ثم يوزع عليه الحشو بالتساوى ثم يغطى بالنصف الثانى
 من الجلاش
 - أ ـ تقطع اما مثلثات او مربعات متساوية .
 - على السمن ويصب على الصينية وهو ساخن ثم تزج الصينية في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج
 - آ ـ تسقى بالشراب البارد وتترك حتى تبرد ثم تقلب وتقدم

كرات عين الجمل والسلح

المقادير:

۲۱ کوب عین جمل مفری او فول سودانی مفری ل کیلو زبد بدون ملح ل کیلو زبد بدون ملح ل ملحقة قسرفة ا

كوب عجوة مفرية دقيق للعجن حسب الحاجة

- تدعك الزبد مع السكر جيدا ثم تضاف العجوة وعين الجمل والقرفة وقليل من الدقيق .
 - " تشكل على شكل كور وترص في صاح مدهون وتزج في الفرن حتى تنضج .
 - " _ ترص في طبق من البنور بعد رشها بالسكر البودرة وتقدم .

صبينية البقلاوة (النمورة)

المقادير:

إ كيلو جلاش للحشو: ١ كوب سمن ٢ كوب لبن ٢ كوب شراب ٢ ملعقة نشا ١ ملعقة زيداو سمن او قشدة ١ ملعقة جوز هند مبشور او مكسر ات مغرية

الطريقة:

- ١ _ يتم اعداد الحشو كالآتى :
- 1 _ يذاب النشا في قليل من اللبن البارد .
- ب _ يوضع باقى اللبن على النار حتى يغلى ثم يضاف على النشا مع التقليب حتى يغلظ قـــوامه ٠

ملعقة ماء ورد

- ج _ يعاد غلى النار لمدة دقيقة حتى ينضج النشأ تماما وتضاف فى أثناء ذلك ملعقة الزبد أو القشدة
 د _ يقلب الجميع مع اضافة ماء زهر أو ماء ورد أو فانيليا
- ٢ _ تدهن صينية متوسطة الحجم دهنا جيدا بالسمن ،ثم يوضع نصف الجلاش ويفرد بالتساوى في الصينية ٠
- ٣ _ يوضع الحشو السابق عمله ويفرد على سـطح الجلاش ، ثم يوضع النصف الثاني من الجلاش بحيث يغطى الصينية تصـاما
 - ٤ _ تقطع حسب الرغبة ، ثم يصب السمن عليها مقعرها ، وتزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ٠
 - ه ـ تسقى بالشراب البارد وقد يرش الوجه بملعقة منجوز الهند المبشور او المكسرات المفرية

عشالعصفور

المقادير:

- ١ كوب سمن سايح
 - ل كيلو جالاش
- او جوز هند مبشور ملاحق محمص مفرى او فستق مفرى) او جوز هند مبشور مقدار من الشراب

- ١ ـ تؤخد ورقة جلاش وتثنى نصفين ، وتلف كالسيجارة على يد ملعقة خشب او ما يمثلها ، ويبدا باللف من
 ١ سفل لأعلا ، مع ملاحظة ترك حوالى بوصة بدون لف لتكون بمثابة قاعدة العش تعمل على حفظ المكسر ات
 الستعملة في التجميل .
- ل _ يضغط على الورقة الملفوفة من أعلى الى أسفل بقصد نزعها من الاسطوانة الخشبية وهذا يساعد على انكماشها ، ثم تنزع الورقة باحتراس ويحافظ على انكماشها وتشكل على هيئة العش (مستديرة ووسطها مسدود) .

- توضع في صينية مدهونة بالسمن وتكرر العملية بجميع اوراق الجلاش على أن توضع الوحدات بجانب بعضها ، وهذا يساعد في المحافظة على شكلها .
- يرش على سطحها مقدار من السمن السائل وتترك لمدة ربع ساعة ثم تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى
 تنضج ويحمر لونها .
 - تصفى من السمن وتوضع في الشراب البارد حتى تتشرب تماما ، ثم ترفع منه وتترك حتى تبرد ثماما
 - ٦ _ يملا وسط العش بمقدار من البندق أو الفستق أو جوز الهند ، وترص بنظام في طبق من البنور .

كلواشكر

المقادس:

﴿ كِيلُو جِــلاش طازج ٤ ملاعق سمن

للحشو : مقدار من الفول السوداني المحمص المفروم أو المكسرات المفرية أو جوز الهند .

١ ملعقة ماء ورد

مقدار الشراب: (٢٠ : ٢ كوب سكر سنترفيش) مثل شراب الكنافة

قليل من الفانيليا أو ملعقة صغيرة ماء ورد ١ ملعقة صغيرة عصير ليمون

الطريقة:

- _ يتم عمل الشراب كالآتى :
- 1 _ يضاف السكر للماء ويوضع على النار الهادئة مع التقليب حتى يذوب السكر •
- ب ـ يضاف عصير الليمون عقب الغليان ثم يرفع من على النار ويكشط الريم كلما ظهر
 - ج _ يرفع الشراب بعيدا عن النار وتضاف اليه الفانيليا أو ماء الورد ويترك ليبرد ·

٢ _ طريقة عمل الصنف :

- 1 _ يعد الحشو بخلط السكر بالمكسرات وجوز الهند مع اضافة ملعقة ماء الورد ٠
 - ب_ يفرد من ٣: ٤ ورقات جلاش ٠
- ج _ يوضع الحشو ويلف الورق على شكل عصا ، ثم تقطع الى أجزاء صغيرة بطول ٣ سم
- د _ تدهن صينية بالسمن وترص القطع واحدة بجوار الثانية في الصينية مع مراعاة ترك مسافة بسيطة بين كل منهما
 - م ـ ترش بقليل من السمن الساخن وتزج في فرن هاديء حتى يحمر الوجه وينضج
- و _ تسقى بالشراب البارد وترص في طبق وتجمل بجوز الهند أو الفستق أو المكسرات وتقدم .

جاتوه الجلاش بالكستردة

المقادير:

۲ کوب شراب کیا سے وست

﴿ كيلو جالاش طازج

٤ ملعقة كبيرة سمن

١ كوب صلصة كستردة (انظر باب الصلصات)

الطريقة:

- ٢ ـ ترص الوحدات في صينية مدهونة بالسمن ثم يرش عليها باقي مقدار السمن ، وتزج في فرن حتى تنضج
 ويحمر الوجه .
- ترفع من الصينية ، وتسقى بالشراب البارد ، ويرش وجهها بالسكر البودرة والقرفة ونقدم كطبق من
 الجاتوه .

شكلمة جوزالهند(١)

المقادير:

الطريقة:

١ _ يعد الشراب كالأتى :

1 _ يضاف السكر للماء ويرفع على النار حتى يسيح السكر تماما .

ب _ يضاف ملعقة صغيرة عصير ليمون ويترك على النار حتى يعقد نوعا

ج _ تضاف الفانيليا ويترك حتى يبرد ويستعمل .

٢ - يرب البيض جيدا وتضاف انفانيليا ثم يضاف السكر ويرب الجميع جيدا حتى يغلظ القوام ٠

٣ - يضاف جوز الهند والدقيق المخلوط بالخميرة حتى تتكون عجينة ٠

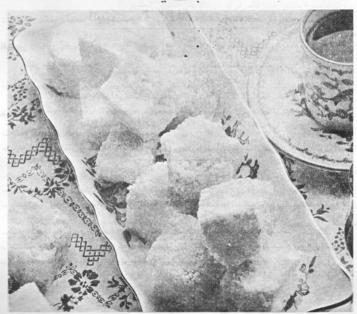
٤ - تدهن صينية بالسمن دهنا جيدا ثم تصب العجينة في الصينية وتساوى باليد وتزج في الغرن حتى تنضج ·

تسقى بالشراب وهو بارد وهي ساخنة وتترك حتى تتشرب تماما ثم تقطع .

شكلمةجوزالهند



السيمة



شكلمة جوزالهند (٢)

المقادير:

١ ملعقة سكر إ - كيلو جوز هند مبشور ١ ملعبة سمن ١ علبة صغيرة لبن نسلة (مكثف محلى) قليل من الفائيليا ١ ملعقة دقيق

الطريقة:

- ١ _ يضاف جوز الهند الى اللبن ويخلط جيدا ثم تضاف الفانيليا ٠
 - ٢ _ يدهن صاج بالسمن ثم يبطن بالدقيق والسكر ٠
- ٣ تشكل وحدات خليط من جوز الهند في الصاج بواسطة ملعقتين بحيث يكون شكلها هرمي ٠

٤ _ تزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج (لمدة ٥ دقائق) ثم توضع في طبق مغطى بمفرش دانتيل وتقدم٠

Coconut Fudge Slices السيمة

المقادير:

ل كيلو جوز هند مبشور ملعقة صغيرة يبكنح يودر ل كيلو سكر كوب دقيق ل كيلو لبن إ كيلو سمن او زيد

- ١ _ نضع السمن أو الزبد على النار حتى تسيح ٠
- ٢ يرفع من على النار ويضاف اليه اللبن والسكر ويقلب الخليط تماما ويعاد على النار حتى يذوب السكر تماما ٠
 - ٢ _ يرفع من على النار ويترك حتى يبرد ٠
 - ٤ _ يضاف البيكنج بودر على الدقيق ، ويقلبا جيدا ٠
- ٥ عندما يبرد خليط اللبن يضاف اليه جوز الهند والدقيق المضاف اليه البيكنج بودر ويقلب الخليط جيدا حتى يتم تماسكه ٠
 - ٦ تدهن صينية بالسمن دهنا جيدا ، ثم يفرد الخليط السابق حتى يغطى الصينية تماما ٠
- ٧ يتم تقطيع الخليط بالسكين الى سمبوسكات وتزج في الفرن حتى يحمر الوجه وتنضج (حوالي إساعة) .
 - ٨ ـ ترفع قطع البسيمة من الصينية وترص في طبق للتقديم .

عيش السرايا (١)

المقاددر:

١ رغيف من عيش الاكميك القطائف (عيشمخصوص)

مقدار من الشراب :

١ ملعقة عصدر ليمون ملاعق سكر سنترفيش

٥ کوب ماء ١ كيلو سكر

٥ ملاعة كسرة ماء او ۲۰ قطعة سكر

مقدار من الكرملة:

- ١ لعمل الشراب : يوضع السكر مع الماء على النار حتى يذوب تماما ثم يضاف الليمون ويترك على المار حتى يقرب من أن يعقد بشرط الآيكون غليظا جدا .
- ٢ _ يحرق السكر كالآتي : (يوضع السكر مع الماء والليمون ويترك على النار حتى يحمر اي يصير لونه بنيا محمرا ، ويعرف بالكرملة ، وذلك لتلوين الشراب السابق
- ٣ _ تصب الكرملة للشراب السابق وتضاف الفانيليا _ وللحكم على لون الشراب _ توضع قطعة من الخبز وتترك مدة ٥ دقائق ، فاذا احمر لونها دل ذلك على التلوين السليم
- ٤ يقشر السطحان العلوى والسفلي للرغيف كذا الجوانب باحتراس لنزع القشرة الصلبة (يفضل خبر بايت حتى يسهل تقشيرة) •
- يقطع الرغيف بالعرض على هيئة أقراص أو دوائر رفيعة ويكون القطع بسكين خبر مشرشر (يعطى الرغيف ربع مستديرات رفيعة نوعا أو ثلاث مستديرات غليظة) .
 - تندى الأقراص بالماء البارد تندية خفيفة ثم نضع قرص في صينية مستديرة تسعة تماما
- ٧ _ يسقى القرص بالشراب وهو دافيء وترفع الصينية على النار الهادئة وتحرك على النار باستمرار ويصب مقدار من الشراب على القرص قليلا كلما احتاج الأمر حتى يتشرب جيدًا بالشراب
- ٨ يقلب على طبق مبلل بالماء ثم تكرر باقي المقادير وتترك حتى تبرد ويجمل كل قرص بالكريمة أو القشدة ٠

عيش السرايا (٢)

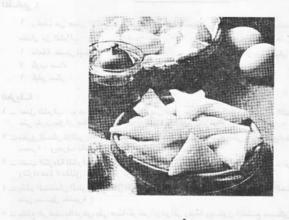
المقادير:

لا مقدار الشراب السابق رغيف فينو صندوق أو رغيف بسكو مصر مقطع كرىمة أو قشدة

لا مقدار الكرملة السابقة

- ١ يقطع الخبر الى شرائح رفيعة نوعا في حالة استعمال رغيف الصندوق ، ثم تزال الأجزاء الصلبة التي تحيط بكل قطعة ٠ أما اذا استخدم رغيف بسكو مصر مقطع فتزال فقط الأجزاء الصلبة ٠
- ٢ تندى كل قطعة خبر تندية خفيفة بالماء وترص في صينية ثم تسقى بقليل من الشراب السابق عمله وهو دافيء ثم توضع الصينية على النار وينم تحركها بصفة مستمرة مع استمرار صب الشراب عليها تدريجيا بين حين وأخر حتى تتشرب تماما ويحمر لونها ، ثم تقلب على طبق مبلل بالماء وتترك حتى تبرد وتجعل -

البغاشة البسيطة



المقادير:

٢ بيضة
 ٢ مقدار من الشراب عدا ١٩٩٥ مقدار من الشراب

ستخلال والدرة لعرف كالويتسب وي حقيق ال

إ كيلو دقيق + ذرة ملح زيت او سمن للتحمير

الطريقة:

- ١ ينفل الدقيق ويضاف اليه البيض ثم يعجن بالماء المضاف اليه ذرة الملح ٠
 - ٢ _ يقلب الخليط جيدا بالملعقة حتى تتكون عجينة متوسطة الليونة ٠
 - ٣ ـ تقطع الى خمس قطع متساوية وتترك لمدة عشر دقائق .
 - ٤ _ تفرد كل قطعة بالنشابة ويرش سطحها بالدقيق ٠
- توضع القطع الخمس المفرودة فوق بعضها ثم تفرد الى مستدير واحد كبيرا ورفيع
 - ٦ ـ تقطع قطعا متساوية اما مستديرة أو على شكل مثلثات
- ٧ تحمر القطع اما في السمن أو الزيت الغزير ثم تنشل وتوضع في مصفاة لتصفية المادة الدهنية ٠
- ـ يمكن رش قليل من الجبن الرومى المبشور وتقديمها كصنف حانق بجوار اللحوم أو الطيور أما أذا أريد تقديمها كطبق طو ، فتسقى بالشراب (مثل شراب الكنافة) وتقدم .

A de la company of the part of

البسبوسة (١)

المقادير:

۲ کوب لبن ۱ کوب سمن ۱ کوب بندق محمن انصاف ۱ کیلو سمیط ۱۰ کیلو سکر فانیلیا او ماء ورد

الطريقة:

١ - يتم عمل الشراب بنصف كمية السكر + ٣ كوب ماء كبير + ١ كمية السمن

- يضاف باقى السكر على اللبن ويقلب ويضاف اليه السميط ونصف مقدار السمن ، ويبس جيدا باليد ،
 مع ملاحظة اضافة قليل من الماء اذا لزم الأمر .

٣ - تدهن صينية بالسمن الغير مقدوح ، وقد تدهن بالطحينة أن وجدت ٠

٤ ـ تفرد العجينة في الصينية وتزج في فرن متوسط الحرارة .

٥ - عندما تصبح نصف سواء تذرج من الفرن وتقطع بسرعة وتزج في الفرن فورا مع وضع البندق ٠

٦ عند اتمام نضجها يضاف اليها الشراب ويمكن زجها في الفرن قليلا بعد ذلك

البسبوسة (٢)

المقادير:

٢ ملعقة كبيرة سمن

۲ کوب دقیق سمیط

۱ ملعقة كبيرة طبنة ۲ كوب سكر ۲ پا کوب سکر ۱ کوب زیادی

۱ کوب سکر ۲ کوب ماء

٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر

لوز او بندق

الطريقة:

 ل عدعك السميط جيدا مع السكر ويضاف اليه ملعقة كبيرة سمن ويبس جيدا ثم يضاف البيكنج بودر ويعجن بالزبادى حتى تصبح العجينة طرية

٢ - تدهن صينية بالسمن جيدا ثم بالطحينة ويصب خليط البسبوسة ويساوى السطح .

٣ _ تقطع مربعات ويوضع في كل مربع ﴿ لوزة أو بندق وتترك لمدة ساعة على الأقلل ·

ع نرج في الفرن حتى تنضح ثم تسقى وهي ساخنة بالشراب وهو دافيء ، وقد تدخل الفرن ثانية لمدة خمس
 دقائق .

٥ _ طريقة عمل الشراب :

ا ـ يوضع السكر مع الماء حتى ينوب ويغلى ثم يضاف اليه ملعقة عصير ليمون ويترك على النار حتى
 يعقد قليلا (الشراب يـ كون اخف من شراب الصلوى الشرقية) .

ب _ يضاف اليه ملعقة سمن وهو دافىء وكذا ملعقة صغيرة ماء ورد

ملحوظة : قد يضاف للبسبوسة ٣ ملاعق جوز هند مبشور قبل اضافة الزبادى .

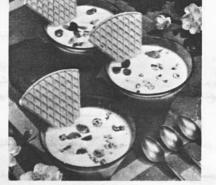
فطيرة الزبادى



المقادير:

- ۲ بیضة
- لل ملعقة بيكربونات الصودا على علم ا
 - مقدار من الشراب ١ ملعقة صغيرة فانيليا
- ۱ کوب زبادی مید الله الله ا
 - ۲ کوب دقیق
 - ﴿ مَلَعْقَةَ كَبِيرَةَ بِيكُنجِ بُودِرِ ﴿ الْعَالَةِ عَبِيرَةً
 - ١ كوب سكر

- ١ ـ يعمل الشراب أولا وذلك بوضع السكر مع الماء على النار حتى يذوب السكر تماما ثم يضاف عصير الليمون .
- ٢ _ يخلط الزبادى مع البيكنج بودر والبيكربونات ويضاف اليهم السكر ويقلب جيدا حتى يذوب السكر
 تماما ٠
 - ٣ _ يرب البيض ويضاف الى خليط الزبادي ثم يضاف الدقيق تدريجيا مع التقليب الجيد ٠
- ع ـ يدهن قالب بابا بالسمن أو (قوالب قطيرات صغيرة) ثم يصب فيه الخليط ثم يزج في فرن متوسط الحرارة
 حتى ينضج ، ويعرف النضج بغرس سكين داخل القطيرة فاذا خرجت نظيفة دل ذلك على نضجها
- و _ يقلب القالب ويتم تخريم الفطيرة بواسطة شوكة حتى يمكن أن تتشرب بالشراب. ثم يصب عليها الشراب السابق اعداده حتى تتشرب تماما، ويمكن تجميلها بالكريم شانتلى كما يمكن تجميل اجنابها بانصاف اللوز الحمص وتقدم كتورتة .



الأرزباللبن

الملعقة صغيرة فانبليا أو ماء ورد

قرفة ناعمة أو مكسرات مفرية

المقادير:

٣ ملاعق كبيرة ارز مدقوق
 ٢ كؤب لبن

۲ ملاعق کبیرة سـکر

الطريقة :

١ _ يخلط الأرز بقليل من اللبن البارد ٠

٢ - يحلى باقى اللبن ويرفع على النار حتى يغلى ثم يضاف المذاب في اللبن مع التقليب ٠

٣ - يعاد الخليط على النار المهادئة مع التقليب حتى ينضج الأرز (حوالي عشر دقائق) •

٤ _ يرفع من على النار وتضاف الفانيليا أو ماء الورد •

٥ _ يغرف في الأطباق ويترك ختى يبرد قليلا ثم يجمل بالقرفة والمكسرات والبسكوت أن وجد .

١ ـ قد يجمل بطريقة أخرى وذلك بحرق عشر قطع من السكر الماكينة حتى تصبيح كراملة ثم تصب على وجــه
 الأطباق .

المهلبية فى الفرن

٤ كوب لبن ١ ملعقة صغيرة فانيليا أو ماء ورد

۲ ملاعق کبیرة نشا ۱ مصرات مفریه

٦ ملاعق كبيرة سكر

الطريقة :

. -____

المقادير:

- ١ _ يفك النشا في قليل من اللبن البارد .
- ٢ _ يحلى باقى اللن ويرفع على النار حتى يغلى ثم يضاف النشا المذاب مع التقليب السريع بالمضرب
- ٣ ـ يرفع الخليط السابق علي النار في حـلة من النحاس مستديرة الجوانب يغلى مع التقليب المستمر لمـدة
 ٥ : ٧ دقائق حتى ينضج النشا وتضاف الفائيليا أو مـاء الورد
- ٤ ـ تصب في طبق فرن ويرش على سطحها قليل من السكر البودرة وقطعة من السعن وتزج في فون حير يحمر الوجه ثم تترك لتبرد ويرش فوق الوجه المكسرات المفرية وتقدم

المهلبية بالبلح

المقادس:

نفس المقاديُّر السابقة مع زيادة من ١٥ . ٢٠ بلحة حمراء ٠

الطريقة:

١ _ نفس الطريقة السابقة حتى ينضج النشا وتضاف الفانيليا .

٢ _ يسلق البلح ويفرم ثم يضاف الى الخليط السابق ويقلب معها ٠

٣ _ يصب خليط المهلبية في كاسات أو طبق عميق ويترك حتى يبرد ويجمل الوجه بالمكسرات ويثلج ٠

المهلبية بالجيلي

المقادير:

١ باكو جيلي فراولة مذاب في ٢ كوب ماء ٢ كوب مهلبية كالسابق عملها ٠

الطريقة:

١ - يوضع مقدار من المهلبية بحيث يملأ نصف كأس وتترك في الثلاجة حتى تبرد وتجمد ٠

٢ ـ يصب عليها الجيلى البارد حتى يملأ الكأس ثم يوضع في الثلاجة حتى يجمد الجيلى ، وقد يجمل الوجه بعد
 ذلك بوردة من الكريم شانتلى ويقدم مثلجا .

المهلبية بالمستكة

المقادير:

٢ ملعقة كورن فلور المحالف ١٠ ملاعق كبيرة سكر

٢ كوب لبن المعقة صغيرة زبد

للحشو والتجميل: (قرفة ـ زبيب ـ جوز هند) ٢ فص نمستكة المست

الطريقة:

١ _ يذاب الكورن فلور في قليل من اللبن البارد ثم يغلى بقية اللبن ويضاف اليه السكر والمستكة والزبد ٠

٢ ـ يصب على خليط اللبن الكورن فلور المذاب ثم يرفع على النار ويقلب حتى يغلظ قوامه ويضاف اليه قليل
 من الحشو

٣ - يغرف في اطباق بنور ويجمل بالقرفة وجوز الهند وتترك لتبرد وتقدم ٠

الكبنالزبادى

المقادير:

١ ملعقة صغيرة من لبن زبادي (بايت)

٢ كوب لبن الطويقة :

 ا ـ يغلى اللبن لدة عشر دقائق مع التقليب المستمر ويعبا مباشرة فى السلاطين أو الاكو اب المخصصة للزيادى وذلك بصب اللبن ببطه ومن على ارتفاع .

تحزج الخميرة (ملعقة الزبادى البايت) بقليل من اللبن وتضاف للأوانى بدون تقليب وذلك بوضعها من
 أحد الجوانب حتى لا تتأثر القشدة المتكونة اثناء صب اللبن .

توضع الأواني في صينية بها ماء دافيء وتوضع في مكان دافيء وتغطى ، ومن المستحسن ان توضع في
 فرن دافيء (وذلك باشعال الفرن لمدة خمس دقائق ثم اطفائه) ، وتوضع الصينية المغطاة وبها أو اني
 اللين الزيادي وتركه في الفرن .

البليلة

الطريقة:

١ _ ينتى القمح ويغسل جيدًا ويوضع في الإناء ويغطى بالماء بحيث يصل لثلاثة ارباع الإناء.

 ب يرفع الاناء على نار هادئة مدة ٦ ساعات حتى تنضيح (يفضل استخدام الحلة البرستو البخار) لسرعة نضيج الململة.

التقديم:

تحلى بالسكر وتقدم وقد يُضاف اليها اللبن الساخن ويجمل الوجه بجوز الهند المبشور والقرفة الناعمة .

العاشوراء

المقادير:

٣ كوب قمع مقشور كوب زبيب بناقي
ماء يكفي للتغطية كوب لوز مقشور نصفين

سكر للتحلية كوب عين جمل مقشور
٢ ملعقة كبيره نشا قرفه مسحوقة
فانبلنا أو ماء ورد

الطريقة :

١ ينق القمح المقشور ويعاد تقشيرة بتنديته بقليل من الماء ودعكه بين راحتى اليدين ثم يوضع فى منخل سلك
 ويدعك باليد للتخلص من باق القشور .

٢ _ يغسل القمح جيدا بالماء البارد عدة مرات حتى يصير الماء راثقا .

٣ _ يوضع فى حلة كبيرة ويغطى بالماء ويرفع على النار حتى ينضج ويضاف اليه مقدار من الماءكلم أحتاج الأمر .

يصنى نصف المقدار بمصفاة ضيقة الثقوب للتخلص من قشر القمح الناضج.

ه _ يضاف الناتج من التصفية الى الاناء المحتوي على النصف غير المصنى.

٦ _ يعاد الإناء على النار ويترك حتى يغلى مع التقليب .

٧ _ يضاف اليه النشا المعزوج جيدا بالماء البارد ويقلب جيدا وينرك حتى يغلى مدة ٥ ق مع التقليب المستمر

٨ _ تحلى بالسكر الماكينة ويضاف اليها ماء الورد أو الفانيليا والمكسرات مع الاحتفاظ بجزء للتجميل.

البطاطة بالفرفة والزبيب والكريم شانتلى

المقادير:

ا كيلو بطاطا ٢ ملاعق كبيرة زييب ۲ سضة ٢ ملعقة كبيرة بقسماط ملعقة سمن ملعقة صغيرة فانبليا ٢ كوب لين ل كوب كريم شانتلى سكر بودرة للتطية ملعقة كبيرة مسحوق قرفة

الطريقة:

- ١ تغسل البطاطا جيدا وتسلق في كمية صغيرة من الماء المغلى تكفي لتغطيتها حتى تنضج
 - ٢ ينزع قشر البطاطا وتهرش جيدا ٠
- ٢ يتم تسييح مقدار السمن في وعاء ويضاف اليه اللبن ثم تضاف البطاطا المهروسة ، وتقلب على النار بضع دقائق وترفع من على النار .
- ٤ _ يخفق البيض، ويضاف اليه ملعقة الفانيليا ثم يضاف اليه البطاطا تدريجيا مع الخفق الجيد بعد كل اضافة، ويجب أن يلاحظ اختفاء البيض تماما قبل اضافة الكمية التي تليها ، وهكذا حتى ينتهي مقدار البيض
 - تدهن صينية بالسمن دهنا جيدا ثم تغطى بالبقسماط الناعم
 - ٦ _ يخلط الزبيب والسكر والقرفة
- ٧ يوضع نصف مقدار البطاطا في الصينية حتى تغطى القاع تماما ، ثم يوضع الحشو ، ثم يغطى بالنصف الثاني من كمية البطاطا
- ٨ _ توضع ملعقة سمن على الوجه ثم تزج في الفرن حتى تنضج ، وتقلب في طبق بنور وتترك حتى تبرد تماما ثم تجمل بوردات من الكريم شانتلى وتقدم كتورقة .

كرات البطاطا

المقادير:

٢ كوب بطاطا مسلوقة ومقشرة ومهروسة ٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة ٢ ملعقة مكسرات مفرية ٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة فورماسييل ورق بليسيه للتقديم

٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة

- ١ _ توضع البطاطا المسلوقة في سلطانية وتضاف اليها الشيكولاتة البودرة والمكسرات وملعقة سكر بودرة ٠
 - ۲ _ تهرس چیدا وتشکل علی شکل کرات ۰
- ٣ _ تدهرج الوحدات على الشبكولاتة الفورماسييل ويرش عليها السكر البودرة ثم توضع في ورق البليسيه

الفصل الشاني مشلجات شهية

لقد تطور تقديم المثلجات في السنوات الأخيرة . بحيث اصبح لا يقتصر على نقديم الجيالاتي والكاساتا بشكلهم المعروف ، بل ظهرت عدة أنواع اخرى مختلفة ،كما اصبحت المثلجات لا تعنى فقط الجيلاتي أو الجرائطة بل اطلقت على اصناف كثيرة تدخل الثلاجة مثل التريفلوالبافرواز والالماسية وغيرهم · وقد اخترنا في هذا الكتاب عدة اصناف مختلفة من هذه المثلجات كما اخترنا صنفين من الجيلاتي يسهل عملهم منزلياً

چيلاتي بالكريمة

المقادس:

١ ملعقة كبيرة كستردة بودرة ٢ ملعقة ماء لاذابة الجيلاتين

: ٣ ملعقة كبيرة سكر بودرة 🕴 كوب كريم شانتلى

بيضة (يفضل بياضها عن صفارها) ١ ملعقة فانيليا

ورقة جيلاتين

تين ٢ كوب لبن

الطريقة:

- ١ ـ توضع الكستردة والسكر والفانيليا وصفار البيضة في نصف كوب لبن ويقلبوا جيدا حتى يمتزجوا جميعا
- يرفع بقية اللبن على النار حتى يقرب من الغليان . ثم يضاف على الخليط السابق ويرفعوا على النار حتى
 يغلظ قوام الخليط نوعا .
 - ٣ يذاب الجيلاتين في الماء ثم يضاف للخليط السابق مع التقليب (يضرب بالمضرب الكهربائي) ٠
 - ٤ يوضع الخليط في الفريزر ويترك لمدة نصف ساعة ٠
- م يضرب بياض البيض جيدا (مارتج) ثم يضاف للخليط، وكذا الكريم شانتلى الى الجيلاتي السابق عمله
 ويقلب الخليط بخفة ، ويزج مرة أخرى في الفريزر حتى يجمد تصاما .
- ٦ ـ يتم اخراجه من الفريزر ووضعه في الثلاجة قبل التقديم بساعة ثم يغرف في كاسات ويقدم معه
 البسكوت ٠

الجيلاتي بلبن النسلة

المقادس:

\ كيلو لبن \ المعقة كبيرة كستردة بودرة العلبة لبن نسلة المعقة كبيرة ماء بارد

١ ورقة جيلاتين

١ ملعقة كبيرة شيكو لاتة اذا اريد عمل جزء منها بالشبكو لاتة

- ١ _ تخلط الكستردة البودرة بقليل من اللبن البارد ٠
- ٢ يغلى باقي اللبن ويصب على الخليط السابق مع التقليب بشدة بمضرب سلك ٠
 - ٢ _ يرفع الخليط على النار ، مع التقليب حتى يغلى ٠
- ٤ _ يكسر الجيلاتين ويذاب في ملعقة الماء . ثم يرفع على النار حتى يذوب تماما ، ويضاف الى الضليط السابق مع التقليب الجيد ، ثم تضاف الفانيليا ، ويترك حتى يبرد تماما ٠
 - ٥ _ يضاف لبن النسلة ويقلب جيدا ثم يصب في سلطانية ، ويوضع في الفريزر لمدة ساعتين ٠
- ٦ _ يتم اخراجه من الفريزر ويضرب بالمضرب مدة ثلاث دقائق ، ثم يصب في قالب كبير او في قوالب صغيرة (يراعى أن يبطن القالب بورقة شفافة حتى يسهل قلبه) ويترك في الفريزر حتى يجمد . تدار الثلاجة الى اقصى سرعة ٠

الماسيةالفاكهة

المقادس:

٤ ورقات من الجيلاتين

١ كوب عصير فاكهة (عنب أو مانجو أو فراولة)

١ ملعقة كبيرة عصير ليمون

٤ ملاعق كبيرة سكر سنترفيش

۱ کوب ماء

الطريقة

- ١ _ يذاب الجيلاتين مع الماء على نار هادئة مع التقليب وتنساف اليه السكر حتى يذوب
- ٢ _ يضاف عصير الليمون الى عصير الفواكه ، ثم يضاف الخليط الى الجيلاتين مع التقليب المستمر ٠
- ٣ _ يقلب الخليط جيدا وتصفى الألماسيه وتصب في قالب مبلل بالماء وتترك في الفريزر حتى تجمد تماما ٠
 - ٤ _ لقلب القالب يمرر في ماء دافيء ، ثم تسلك الجوانب ويوضع على طبق بنور ويجمل بالفاكهة .

الماسيةالمانجو

المقادير:

٢٠ جرام جيلاتين (٤ ورقات تقريبا) قطع صغيرة من المانجو ، وشرائح من المانجو

- ۱ کوب ساء
- كوب عصير مانجو
 - ٣ ملاعق كبيرة سكر

- ١ _ يقطع الجيلاتين ويذاب في مقدار من الماء على نار هادئة ثم يضاف السكر حتى يذوب ٠
 - ٢ _ يضاف عصير المانجو ويعاد تحلية الخليط ٠ تصفى الالـــاسيه في قالب مبلل وقد يضاف اليها عند قر ب تجمدها قطع من المانجو .
 - ة _ تترك حتى تجه في الفريزر ثم يقلب في طبق بنور وتجمل بشرائح المانجو

كاسات الجيلي بالفاكهة

المقادير:

۱ باکو جیلی مذاب فی ۲ کوب ماء
 پ کیلو فاکهة مشکلة (موز – تفاح) او علبــة
 کریز کمبرت
 مقدار من الکستردة مکون من (کوب لبن – ملعقة
 کبیرة کستردة بودرة – حوالی ثلاثة ملاعق کبیرة
 کستر ملعقة صفیرة فانیلیــا)

١ كوب كريم شانتلى + بياض بيضة مضروب

الطريقة :

قليل من الكوتشنيل

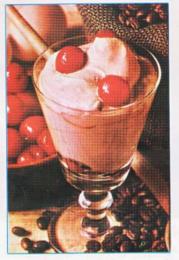
- ١ يذاب الجيلى مع الماء بوضعهما على النارحتى
 يغلى ثم يترك ليبرد بشرط الا يتجمد .
- ٢ _ تقطع الفاكهة قطعا صغيرة مناسبة ثم توضع في الكاسات ثم يصبعليها الجيلي وتوضع في الثلاجة حتى تجمد ٠
- 7 ـ تعمل الكستردة وذلك باضافة الكستردة في قليل
 من اللبن البارد ثم يصب عليها اللبن المغلى بعد
 تحليته بالسكر ورفعه على النار مدة ٥ دقائق
 حتى تنضج ٠
- اليضاف بياض البيضة المضروبة الى كوب الـــكريم شانتلى ويحــلى بالســـكر ويــلون باللون الوردى باضافة الكوتشنيل .
- م تصب الكستردة فوق كاسات الجيلى وتترك حتى
 تبرد تماما ، ثم تجمل الوجه بالكريم شانتلى الوردى
 ووحدات الكريز .

كاسات الجيلي بالفراولة

المقادير:

۱ باکو جیلی فراولة ۱ کوب کریم شانتلی ۱ باکو جیلی توت فاکهة (فراولة موز _ توت)

- الجيلى كل نوع على حدة حسب التعليمات ويترك حتى يبرد
- آ يصب نصف مقدار الفاكهة في الكاسات ثم يصب عليها طبقة من جيلي الفراولة وتترك حتى تجد، ثم توضع طبقة ثانية من الفاكهة ثم يصب عليها طبقة من الجيلي (النوع الشاني) وتترك حتى تجد
 - ا يجمل الوجه بعمل وردات بالكريمة والمكسرات .







شارلوت روس البرتقال والخوخ

المقادير:

١ باكو كستردة بودرة (يفضل رائحة البرتقال)

باکو جیلی مذاب فی ۲ کوب ماء

۱ کوب کریم شانتلی

۱۸ اصبع بسكوت سافويار

١/ اصبع بسحوت ساهویا

٣ کوب لبن

الطريقة:

- ١ يوضع الجيلي في الماء ويرفع على النارحتى يذوب ثم يعاد تحليتة وتركة ليبرد٠
- ٢ _ يصب قليل من الجيلى في القالب (قالب مستدير) ثم يرص قليل من الخوخ في قاع القالب فوق الجيلى
 ويترك حتى يجمد

١ علبة صغيرة خوخ محفوظ

١ ملعقة صغيرة فانبليا

سكر للتطبة

بياض ٢ بيضة

- ٣ _ تبلـل اصابع البسـكوت بالجيلى ويرص فوق الجيلى واحدة بجوار الثانية حتى يغطى القالب تماما ثم
 يصب قليل من الجيلى فى القالب ويترك حتى يجمد
- ٤ _ تذاب الكستردة في قليـل من اللبن البارد ثم تضاف الى اللبن المغلى وتعاد التحلية ويرفع على النار حتى يغلظ الخليط قليلا .
- يرفع من على النار ويترك ليبرد ويضاف اليه الجيلي المتبقي ثم تضاف الكريم شانتلي مع التقليب بخفة
 - ٦ يضرب بياض البيض جيدا ثم تضاف الفانيليا ثم يضاف الى الخليط السابق ويقلب بخفة ٠
- ٧ _ يصب الجميع في القالب وسط البسكوت حتى يملأ القالب تماما ، تقطع أجزاء البسكوت الزائدة عن
 ارتفاع القالب ·
 - ٨ _ يغطى القالب بطبق ويوضع في الفريزر حتى يجمد مدة ٣ : ٤ ساعات ٠
- و يقلب القالب التقديم (وليسهل قلبه يوضع القالب لمدة دقيقة في ماء ساخن قبل قلبه) ثم يجمل الوجه مالكريم شاتلي والفاكهة
 - صطة (سبكوت السافويار بشتري من الفرن الافرنجي) ٠

السافرواز

كريم بافرواز بالشيكولاتة

بافرواز بالفاكهة





البافزواز عبارة عن كريمة انجليزى مضاف اليها نسبة معينة من الجيلاتين حتى يمكن تشكيلها وقلبها وقد يضاف اليها بعض التحسينات كالكريمة اللبانى بعد خفقها او عصير فاكهة او بورية الضاكهة وتسمى البافرواز باسم الفاكهة المضاف اليمه •

المقادير:

۲ کوب لبن سکر للتحلیه
 ۱ کوب کریم شانتلی ۵ ورقات جیلاتین

ا ملاعق كبيرة كاكاو

٤ ملاعق ماء لاذابة الجيلاتين

الطريقة:

١ _ يغلى اللبن ويحلى بالسكر ويضاف اليه الكاكاو ٠

٢ ـ ينقع الجيلاتين في قليل من الماء ويرفع على النار
 حتى يذوب ثم يصفى فدوق الخليط السابق مع
 التقليب اثناء الإضافة ويترك حتى يبرد

 ٣ ــ يضاف الكريم شانتلى الى الخليط السابق بخفة ثم يصب فى قوالب مبللة بالماء ويوضع فى الفريزر حتى يجمــد

 3 _ يقلب وقت التقديم في طبق من البنور (بوضع القالب في كسرولة بها ماء ساخن لمدة دقيقة ثم يقلب بسرعة) .

ه ــ يجمل الوجه بوردة من الكريم شانتلى وقد يجمل
 باى نوع من الفاكهة المسكرة ويقدم مثلجا

ادب :

۲ باکو چیلی فراولة أو توت

ل كوب كريمة

بعض وحدات من اي فاكهة ٠٠ فراولة او علبة

فاكهة محفوظة

الطريقة:

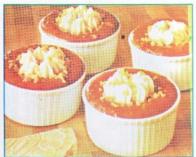
 ١ ـ يذاب الچيلى باضاف كوب ماء لكل باكو ويترك حتى يبرد

٢ _ تهرس الفاكهة حتى تنعم مع الاحتفاظ ببعض
 وحدات للتجميل •

تضاف الفاكهة الى الجيلى ويقلب الخليط ثم
 تضاف الكريمه بغفة حتى يتجانس الخليط تماما

3 _ يصب الخليطفي كاسات ويجمل ببعض وحدات من الفاكهة ويوضع في الثلاجة حتى وقت التقديم -

 م يمكن صب الخليط في قالب أو قو الب صغيرة تم يوضع في الثلاجة حتى يجمد ويقدم بطريقة تقديم بافرو إن الشميكو لاتة





موسى الشيكولاتة قادىر:

٥ ملاعق شيكولاتة بودرة كورونا ۲ بیضة (کیلو کریم شانتلی ١ ملعقة صغيرة فانبليا

طرىقة:

- ١ تذاب الشيكولاتة على حمام مائى .
- ٢ يفصل صفار البيض عن البياض لكل بيضة ٠ ٣ - يضاف الصفار الى الشبيكولاتة ويقلب الخليط جيدا وهو في الحمام المائي ثم تضاف ملعقة الفانيليا ويرفعوا بعيدا عن الحمام المائي .
- ٤ يضرب بياض البيض جيدا بالمضرب حتى يصبح كالمارنج ثم يضاف الى الخليط السابق بخفة بعد
- يغرف في أطباق التقديم ويجمل الوجه بوردات من الكريم شانتلي ويوضع في الثلاجة حتى يثلج تماما ويقدم .

قالب الكريمة بالكستردة

٤ ملاعق ماء ١ كوب كستردة ١ ملعقة صغيرة فانيليا ١ كوب كريمة

سكر للتطبة ٥ ورقات جيلاتين

الطريقة:

- · _ تعمل الكستردة ويضاف اليها الفانيليا ·
- ٢ _ بذاب الجيلاتين في الماء ثم يضاف الى الكستردة ويترك حتى يبرد ثم يضاف الى الكريمة ويقلب الخليط ويصب في قالب ثم يفلب ويجمل

سوفليه الشيكولاتة

٤ بيضات

كوب كريم شانتلي ورقات حيلاتين

ملعقة صغيرة فانيليا ملعقة شبكو لاتة بو درة

ملعقة كسرة سكر ناعم

- ١ _ يفصل الصفار عن البياض لكل بيضة ، وذلك بكسر البيضة من النصف بظهر السكين او على حافة السلطانية ثم يوضع البياض في سلطانية والصفار في سلطانية اخرى ٠
- ٢ _ يخفق صفار البيض والسكر خفقا جيدا حتى يغلظ الخليط (يمكن استخدام المضرب الكهربائي) .
- ٣ _ تذاب الشيكولاتة في قليل من الماء البارد ، ثم تضاف الى الخليط السابق .
- ٤ _ يذاب الجيلاتين في قليل من الماء على نار هادئة حتى يسيل ، ثم يضاف الى الخليط السابق مع التلقيب حتى يختفي الجيلاتين تماما
- تضاف الكريمة للخليط بخفة ، ثم يضرب بياض البيض جيدا بالمضرب حتى يصبح كالمارنج أي بعد ان يصبح ناصع البياض ومتماسك كالكريمة تضاف اليه الفانيليا ثم يضافوا للخليط ٠
- يصب الخليط في كاسسات أو أطباق بنبور ويترك حتى يحمد لمدة ساعتين ثم يجمل الوجه بورادت من الكريم شانتلي ٠ ه

الكريم كرامل



المقادس:

مقادير الكرملة إ كيلو سكر إ كوب ماء

• ﴿ ملعقة صغيرة عصير ليمون

دير . د کيلو لين (۲ کوب)

پ کیلو لبن (۲ک ۱ بیضات

، بیصات ۱ ملعقة فانیلیا

سكر للتطية

- القالب أو القوالب الصغيرة الأفضل •
- ح تعمل الكرملة وذلك باضافة الماء الى السكر ويرفعا على النار حتى يذوب السكر فيضاف الليمون ويقلبا
 حتى يحمر اللون ويصبح كرملة فتضاف ملعقة ماء مغلى
- تصب الكرملة في القالب أو القوالب الصغيرة وهي ساخنة ويترك القالب أو القوالب بدون تحريك حتى
 تبرد الكرملة وتجمد ثم يدهن القالب أو القوالب من الداخل بالسمن جيدا
- ع يرب البيض قليـــلا ثم يضاف الســـكر والفانيليا ويقلب الخليط جيدا بمضرب ســـلك ثم يضــاف اليه اللبن
 الغــلى ٠
- يصفى بمصفاة سلك ثم يصب فى القالب بحيث لايزيد عن ثلاثة ارباعها تغطى القوالبيبورق زبدة مدهون
 سمن ·
- يوضع القالب أو القوالب في صينية بها ماء بعيث لا يصل الماء الى اكثر من نصف ارتفاع القالب ثم ترفع الصينية على النار لمدة عشر دقائق مع استمرار غليان الماء ·
- ٧ توضع الصينية بما فيها في فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة حتى ينضج مع مراعاة عدم غليان الماء
 او الكستردة في اثناء وجودها في الفرن وذلك بدوام الملاحظة مع تغيير الماء بمجرد غليانه
 - ٨ بعد اخراجها من الفرن يترك حتى يبرا، قليلا ثم يقلب في طبق بنور ويوضع في الثلاجة ويقدم
- أ إذا ترك القالب وبه الكريمة حتى يبزد تماما فيجب عند تقديمه أن يوضع القالب في ما إساخت لفسترة
 وجيزة حتى تسميل السكرملة ثم يقلب باحستراس ويقسده

بودنج دبلومات



المقادير:

فواكه مسكرة مقطعة صوص أبريكو أدصوص الكستردة مقدار من مكونات الكريم كرامل قطع من الكيك مقطعة مكعبات ٢ ملعقة كبيرة زبيب

الطريقة:

١ _ يتم خلط مكونات الكريم كرامل

٢ - يعد قالب كيك مستدير ويدهن بالزبد ثم يرش بالسكر السنترفيش ثم ترص فيه قطع الكيك بالتبادل مع
 الفاكهة المسكرة القطعة والزبيب حتى يمتليء القالب إلى ثلثيه

٣ - يصب خليط الكريم كرامل بحيث يغطى الوجه تماما ٠

٤ _ يوضع على النار في حمام مائى حتى يتم الغليان ثم يغطى الوجه بورق شدفاف مدهون سعن ويزج في الفرن في حمام مائى لدة ١٥ دقيقة حتى يتم نضجه (يختبر النضج بوضع سكين في القالب فاذا خرجت نظيفة دلت على تمام النضج) .

٥ _ يقلب كطريقة قلب قالب الكريم كرامل وقد تقدم معه صلصة الكستردة او صلصة ابريكو ٠

بودی کریم ف انی

القادير:

كريز مسكر أو فاكهة لُلتجميل

مقدار من مكونات الكريم كرامل \$ كوب كريم شانتلي

الطريقة

١ - تصب مكونات الكريم في قوالب من البيوركس الصغيرة ويطهى في حصام مائي على النار أولا حتى
 الغليان ثم يزج في قرن متوسط الحرارة حتى ينضج •

قرك حتى بيرد ويجمل الوجه بوردات من الكريم شانتلى والكريز المسكر أو الفاكهة .

التربيشل بالكريمة

المقادي

كمكة اسفنجية أو بقايا كيك أو بسكوت سافويار إ كيلو فاكهة طازجة مشل الفراولة أو الموز أو البرتقال أو علبه فاكهة محفوظة مشل مشمش قها

كوب كستردة (انظر الباب الأول الفصل الأول)
 ١ كوب كريم شانتلى .

١ كوب عصير برتقال أو المحلول السكرى للعلبة الستعملة



ل توضع قطع الكعك أن البسكوت في قاع الكاسات
 ثم توضع عليها طبقة من الفاكهة بعد تقطيعها الى
 أجزاء صغيرة

٢ ـ تفطى طبقة ثانية من الـ كعك أو البسكوت بحيث تفطى وجنه الكاسة تماما

٣ ـ تسقى بعصير الفاكهة بحيث يتشرب الكعك تماما

 ٤٠ تعمل الكستردة وتترك حتى تبرد قليلا ثم تصب بحيث تعطى وجه الكاسة تماما

ه ـ تجمل بالكريم شانتلى ووحدات من الفاكهة وقد
 يرش عليها بعض المكسرات

كاسات التربيشل بالمارنج

المقادير:

كالمقادير السابقة ولكن يستغنى عن الكريم شانتلى بياض ٤ بيضات ١ ملعقة صغيرة فانيليا

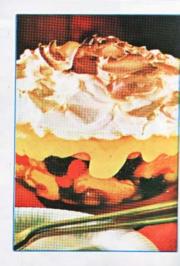
الطريقة:

١ ـ يتم عمل طبق التريفل بالطريقة السابقة ولكن
 تستبدل الكاسات بطبق بايوركس

٢ _ يضرب بياض البيض حتى يصبح مارنج ثم يحلى
 باضافة قليل من السكر والفانيليا ويصب فوق
 الكستردة ثم يزج في فرن متوسط الحرارة حدة ٨
 دقائق حتى ينضج المارنج *

٣ _ بترك ليبرد ويثلج ٠





كيكة الفراولة بالزبادى سلاطة الفاكهة





كيكة الفراولة بالزبادى

المقادس:

۱ ملعقة جيلاتين بودرة او ۳ ورقة جيلاتين ۱۵ كوب كريم شانتلى ۳ ملاعق كبيرة ماء الا كيلو فراولة وحدات مشمش للتجميل

۱۴ کوب دقیق لی ملعقة صغیرة بیکنج بودر ۲ ملعقة کبیرة سمن ۲ کوب زبادی

ا كوب سكر

۲ بیضة

الطريقة:

- ١ ـ ينفل الدقيق مع البيكنج بودر ثم تعمل حفرة وتوضع بها السمن بعد تقطيعها الى قطع صغيرة ويوضع نصف مقدار السكر •
 - ٢ _ يعجن الخليط بالبيض ثم تضاف الفانيليا وتشكل عجينة ٠
 - ٣ يدهن قالب فلان بالسمن ويبطن بالعجينة ويخرم بالشوكة حتى لايرتفع اثناء النضج
 - ٤ _ يخبز في فرن متوسط الحرارة لدة ٢٥ دقيقة ثم يترك حتى يبرد .
 - ٥ _ يذاب الجيلاتين في الماء ولسهولة اذابته ينقع اولا في قليل من الماء ثم يرفع على النار .
- ٦ _ يقطع ثلاثة ارباع كمية الفراولة وتضاف البها الزبادى بعد خفقة وتحليته بالسكر ثم تضاف اليه الكريمة مع الاحتفاظ بجزء من الكريمة للتجميل ·
 - ٧ _ يصب الجيــ لاتين ويضاف الى خليط الزبادى مع التقليب بخفة وبسرعة ٠
 - ٨ _ توضع بعض وحدات من الفراولة فوق الفائن ثم يغطى بالخليط السابق اعداده (الزبادي والكريمة) .
- و يوضع القالب في الثلاجة حتى يجمد ثم يقلب وقت التقديم ويجمل بوردات من الكريم شانتلي والمشمش
 الغذاء لة .

سلاطة الفاكهة

المقادير:

أكيلو فاكهة منوعة أو فاكهة كمبوت قها أو خليط من الاثنين
 كوب شراب محلول سكرى أو شراب الفاكهة المحفوظة أو كلاهما
 كريم شانتلى للتجميل (يمكن الاستغناء عنه)

- ١ تجهز الفواكه حسب نوعها بتقشيرها وتقطيعها قطعا مناسبة (كالتفاح والموز والكمثرى) أو تقشر وتفصص وتنزع بنورها كما في الموالح أو تنزع النواة والبنور كما في المشمش والخوخ والكريز
 - ٢ ـ قد تسلق نصف سلق بعض انواع الفاكهة كالتفاح والخوخ والكمثرى اذا كانت غير كاملة النضج
- ٦ _ يعمل شراب المطول السكرى من (٢ كوب ماء + ﴿ كيلو سكر + ليمونة) وطريقة عمله هى وضع الما على السكر ويرفع على النار حتى ينصهر السكر ويغلى لمدة ٥ دقائق ثم يضاف عصير الليمون ويتر حتى يبرد .
- ٤ ـ ترتب الفاكهة في طبق كبير بنور أو كاسات من البنور ثم يصب عليها الشراب البارد وتوضع في الثلا وتقدم مثلجة وقد يقدم معها الكريم شانتلي .

الكريم كرامل الاقتصادى

المقادير:

مقدار من الكرملة . لا ملعقة صغيرة عصير ليمون ١ ملعقة كبيرة ماء مغلى ٤ ملاعق كبيرة ماء سكر ٢ ملعقة كبيرة ماء سكر

﴿ كيلو لبن (٢كوب) ٢ بيضات ﴿ رغيف فينو ٢ ملاعق سكر سنترفيش للتحلية ٢ ملاعق سكر سنترفيش للتحلية

١ ملعقة صغيرة فانيليا

- ا يتم عمل الكرملة اولا ، وذلك بوضع السكر والماء على النارحتى يذوب السكر فيضاف عصير الليمون
 ويعاد على النارحتى تصبح كرملة ، وتضاف ملعقة الماء حتى لا تتجمد الكرملة .
- حسب الكرملة الساخنة في قالب كبير مستدير أو في قوالب صخيرة بحيث تكفى الــكمية لتغطيـة قاع
 القوالب تماما ، ثم تترك القوالب بدون تحريك حتى تبرد الكرملة وتتجمد ثم تدهن جو أنب القوالب بالسمن
 - ٣ ـ تعمل الكستردة كالآتى :
 - ١ ـ يوضع اللبن في سلطانية ويحلى بالسكر
- ب _ يرب البيض حتى يختلط الصفار بالبياض ، ثم تضاف الفانيليا ، ويضاف الى اللبن المحلى بالسكر ،
 ح_ يقشر سطح العيش الفينو ، ثم تنقم اللبابة في الخليط السابق مدة ساعة ثم يصفى بمنذل سلك ثم
- د ـ يقشر سطح العيش الفينو ، تم تنقع اللبابه في الخليط السابق مدة ساعه تم يصفى بمنخل سلك ثم يصب في القوالب السابق اعــدادها بحيث يمتلىء القــالب الى ثلثيه ·
- د _ توضع القوالب في صينية بها ماء ساخن بحيث يصل الى نصف ارتفاع القوالب وتغبز بوضعها
 في فرن هاديء لدة ساعة الى ساعة ونصفحتي تجدد ، معمراعاة عدم غليان الماء أو الكستردة
 - ه _ يغتبر النضج يغرس سكين في القالب فاذا أخرجت نظيفة دل ذلك على نضجها
 - ٤ ـ تترك القوالب في مكان بارد ، أو توضع في الثلاجة .
 - ٥ _ قبل التقديم مباشرة يوضع القالب في ماء ساخن لمدة ثانيتين ثم يقلب في طبق مسطح ويقدم .

المربات

تلعب المربات دورا هاما في التغذية وفي الاقتصاد المنزلي فاصنافها رخيصة ومغذية ومحبوبة عند معظم الناس كما أن عملها وحفظها سهل •

الشروط الواجب مراعاتها لنجاح عمل المربات:

- ا اختيار فواكه صحيحة وناضجة تماما وكذا سكرا نظيفا ويستعمل اناء من النحاس نظيف سميك الجوانب
 مستدير القياع ٠
 - ٢ _ تقلب بملعقة خشب على نار هادئة أولا حتى يذوب السكر ثم تقوى النار وتقلب باستمرار ٠
 - ٢ _ ينزع الريم كلما ظهر حتى يكون لون المربى رائقا ثم يضاف عصير الليمون حتى يمنع التسكير
 - ٤ _ تعقيم البرطمانات واحكام قفلها واخراج الهواء منها نهائيا عند تعبئتها لأنه يفسدها ٠
 - ٥ _ ابعادها عن الماء عقب رفعها من على النار وعدم استعمال ملاعق مبللة في اخذها ٠
 - ٦ _ عقدها حتى يتكون على سطحها غشاء ظاهر ، كذلك تترك علامة جامدة بين الأصابع ٠
 - ٧ _ تعبئتها فور رفعها من على النار ، وحفظها في مكان جاف معتدل هاو ٠

مربي النادنج بالجزر

المقادين:

۳ ملاعق کبیرة عصیر لیمون
 ۲۰ کوب ماء

۱ کیلو نارنج ۲ٍ کیلو جزر افرنجی

۽ حيس جرر اهر

٣ كيلو سكر

- ١ _ ينقع النارنج في ماء يغمره مدة ٢٤ ساعة مع مراعاة تغيير الماء مرتين خلالها ٠
- ٢ ـ يوضع النارنج في ماء بارد يغمره ويرفع على النار ويترك يغلى حوالي ٥ دقائق ٠
- ٢ _ يغسل النارنج من ماء السلق (يرمى ماء السلق) ويقطع شرائح رفيعة جدا ويستخلص منه البذور
 - ٤ _ يكحت الجزر الافرنجي بالسكين بعد غسله ويقطع حلقات رفيعة .
- يخلط الجزر بالنارنج ويضاف اليهما الماء المكيل (٢٠ كوب) ويرفع الضليط على النار حتى ينضبج النارنج والجزر وينقص حجم الخليط الى النصف تقريبا
- ١ _ يضاف السكر وتهـ دا النار وتقلب المربى باستمرار حتى يذوب السكر تماما (يراعى ذوبان السكر قبـ ل
 دء الغلبان والا تسكرت المربى) .
- _ يضاف عصير الليمون ويكشط الريم كلما ظهر ويراعى استمرار التقليب حتى تنضيج الرين ويعرف تك
 ياخذ جزء بسيط منها ووضعه في طبق وتركه حتى يبرد ثم تعريكه بعد ذلك فاذا ظهر على صفح الرس عشاء
 واضح دل ذلك على تصام النضيج •

- ٨ ـ تعبا في برطمانات جافة نظيفة معقمة حتى حافتها بالمربى عقب رفعها من على النار مباشرة •
- _ يبشر قليل من الشمع الأبيض ويصهر على حصاممائى، أي يوضع الشمع في اناء ويوضع الاناء المحتوى
 على الشمع داخل وعاء أكبر منه به ماء ساخن ويوضع على النار ، وذلك حتى لا يكون الشمع عرضة
 للاشتعال أثناء انصهاره .
- ١- يقص ورق زبدة الى مستديرات قطرها يساوى قطر غطاء البرطمان وتغمر فى الشمع ثم توضع فوق المربى وذلك حتى لا يتسرب الهواء اليها فيفسدها
- ١ يقفل البرطمان جيدا بغطائه الخاص ثم ينظف من الخارج بخرقة مبللة بالماء الدافيء ويجفف ويلصق عليه التكت :

مرب الفراولة

المقادير:

١١ كيلو فراولة عصير ليمونة

۱ : ۱۱ کیلو سکر سنترفیش

الطريقة:

- ١ _ تغسل الفراولة جيدا وتنزع منها الأعناق الخضراء ٠
- ٢ _ توضع في وعاء من الصيني في طبقات متبادلة مع نصف السكر وتترك لليسوم التسالي في الثلاجة ٠
- تنشل الفراولة ويؤخذ الشراب وما يتبقى من السكر بدون ذوبان ويضاف اليه باقى السكر (النصف الثاني)
 ويرفع على نار هادئة مع التقليب حتى يصير سمكه گسمك الشراب الثقيل ويضاف عصير الليمون وينزع
 الربم كلما ظهر
 - إ _ تضاف الفراولة وتترك المربى تغلى على النار مع التقليب ١٠: ١٥ دقيقة حتى تظهر علامة النضج السابق
 ذكرها · وقد تلون المربى باضافة قليل من الكوتشنيل ·
 - نعباً بالطريقة السابق شرحها

(تصنع مربى المشمش والبرقوق والخوخ بنفس الطريقة) .

مرببالتين

المقادير:

٢ كيلو سكر سنترفيش
 فانيليا سائلة أو بودرة

۱ كيلو تين برشومي ۱ ملعقة كبيرة عصير ليمون

- ----

- _ يفسل النين ويقشر ثم يقطع حلقات او قطع حسب الطلب ثم يوضع السكر بالتبادل مع التين ويترك مدة تتراوح بين ١ الى ١٢ ساعة ٠
- _ يرفع على نار هائة مع التقليب حتى يذوب السكر فيضاف عصير الليمون وتقوى النار وتترك المربى
 تغلى على النار مع التقليب ونزع الريم كلمز ظهر *
 - _ يعرف نضج المربى وتعب بالطريقة السابق شرحها .

مربي البلح السماني

عصير ليمونة كبيرة

قرنفل ولوز للحشو

المقادس:

١ كيلو بلح سماني مقشر ومسلوق ومنزوع النوى ١ كيلو سكر سنترفيش او ماكينة

٢ كوب ماء مع ماء السلق

١ _ يغسل البلح ثم يسلق ويتم تقشيره مع نزع النواة ثم يوزن .

٢ ـ توضع بدلا من النواة نصف لوزة مقشرة وواحدة من القرنفل

٣ _ يضاف ماء السلق الى السكر ، ويذاب السكر في الماء على النار الهادئة ثم تقوى النار ويضاف عصير

عنزع الريم ويضاف البلح المسلوق عند بدء غليان المحلول السكرى .

٥ - تترك المربى تغلى على النار حتى يصبح لون المحلول السكرى احمر قاتم وقوامه سميكا ويلاحظ نزع الريم

ترفع المربى من على النار وتعبا في برطمانات بالطريقة السابق ذكرها .

مرب الجوافة

المقادير:

١٤ كيلو جرافة (بما يساوي خمسة اكواب جوافة مسلوقة ومصفاة)

١٤ كيلو سكر سنترفيش لكل خمسة اكواب جوافة مصفاة

عصير ليمونة كبيرة

١ ـ تغسل الجوافة وتقطع ويوضع عليها الماء الكافي لسلقها ثم تسلق لمدة نصف ساعة ٠

٢ - تصفى بالمصعاة لازالة البذور والقشر

٣ – ثم يضاف السكر مع المــاء المتبقى من السلق حتى تصبح مثل البوريه ويرفع على النار الهادئة مع التقليب حتى يذوب السكر ويضاف عصير الليمون ثم تقوى النار نوعا ما وينزع الريم كلما ظهر ويسنمر فى التقليب حتى تنضج المربى وتعبأ بالطريقة السابق شرحها

أ - يمكن وضع الجوافة المسلوقة مع الماء في الخلاط وضربها إذا توفر ذلك للاسراع في العمل .

مربيالبرتقال

المقادير:

عصير ليمونة

١١ كيلو برتقال ۱ کیلو سکر

- يبشر البرتقال ويغسل ثم يقطع الى اربع اجزاء بالطول ·

٢ ـ تنزع البذور والعنق الموجودة ، ثم نقطع الثمرة الى شرائح رفيعة بواسطة سكين حادة أو كسي

- ٣ يوضع السكر مع البرتقال في اناء بالتبادل ويترك مدة حتى يتصفى السائل ٠
- ٤ _ يرفع على نار هادئة ثم يضاف اليه عصير الليمون بمقدار ملعقة عصير للكيلو
 - ٥ _ ينزع الريم كلما ظهر ويستمر في التقليب حتى تنضج المربى وتعبا ٠
 - ٦ _ يختبر كما ذكر في الطريقة السابقة •

مربيللشمش

المقادير:

١ ملعقة كبيرة عصير ليمون

١ كيلو مشمش طازج

٤ فناجين سكر سنترفيش

الطريقة:

١ _ يغسل المشمش وينزع النوى

- ٢ _ يوضع مع نصف مقدار السكر في طبقات متبادلة لليوم التالي ٠
- سينشل المشمش ويؤخذ ما يتبقى من شراب وسكر بدون ذوبان ويضاف اليه باقى السكر ، أى النصف
 الشانى .
 - ٤ _ يرفع على نار هادئة مع التقليب حتى يذوب السكر ويصبح قوام المحلول السكرى كقوام الشراب الثقيل •
 ٥ _ يضاف عصير الليمون وينزع الريم كلما ظهر *
 - ٦ يضاف المشمش وتترك المربي تغلي على النار مع التقليب من ١٠ : ١٥ دقيقة حتى ينضج ٠
- سيختبر النضج باخذ جزء منها وتركه في طبق بدون تحريك حتى يبرد ثم نعيل الطبق يعنة ويسرة فاذا ظهر غشاء واضح على سطح المربى دل ذلك على وجوب رفعها من على النار
 - معقمة معقمة على النار في برطمانات نظيفة جافة معقمة .
 - ٩ _ تقفل البرطماناتقفلا محكما ويلصق عليها التيكيت باسم المربى وتحفظ في مكان هاو وبارد ٠

مربب اكبرتفتال

المقادير:

3 كوب ماء للسلق
 عصير ٢ ليمونة

ل کیلو برتقال ۱ کوب سکر

.

الطريقة:

- ا _ يغسل البرتقال ريسلق في ماء يغمره جيدا لمدة ١٠ دقائق من بدء الغليان ثم يصب الماء بعيدا للتخلص من مرارة قشر البرتقال ٠
 - عاد البرتقال على النار بعد غمره بماء جديد ويترك على النار حتى ينضج .
 - T ينشل من ماء السلق ويعتفظ بهذا الماء ·
 - قطع البرتقال ارباعا بالطول وتستخرج منه البذور •

- ه _ يتم فرمة بمفرمة اللحم ويضاف اليه اربعة اكواب من الماء الذي سبق الاحتفاظ به ·
- ٢ يضاف السكر ويوضع الخليط على النار الهادئة مع التقليب المستمر حتى يذرب السكر ثم يضاف اليه
 عصير الليمون .
 - ٧ _ تقوى النار مع التقليب المستمر وينزع الريم كلما ظهر ٠
- الدين من أن الآخر باخذ جزء منها على طبق وتركها حتى تبرد ثم تحريكها ، فاذا ظهر بوضوح غشاء
 على سطمها دل ذلك على وجوب رفعها من على النار
- _ تعبأ حال رفعها من على النار في برطمانات نظيفة جافة معقمة ، وتغطى ويلصق عليها التيكيت باسمها
 و تحفظ في مكان جاف هاو بارد *

مربي اليوسفى والبرتقال

المقادير:

۱ كيلو سكر ۱ ملعقة عصير ليمون

١ كيلو برتقال بسرة

١ كيلو يوسفي

تعریف.

- ١ _ يغسل البرتقال واليوسفي غسلا جيدا ٠
- ٢ _ يسلق البرتقال واليوسفي في الماء بحيث يغمره الماء تماما لمدة عشر دقائق ثم يصفى .
 ٣ _ يعاد سلقه مرة ثانية حتى ينضج تماما ثم يرفع البرتقال واليوسفي من ماء السلق وتزال البدور ثم يفرم
 جيدا مع الاحتفاظ بالعصير الناتج أثناء الفرم .
- ع ... يضاف السكر على العصير ويقلب حتى يذوب السكر تماما ثم يضاف اليهم البرتقال واليوســفى
 - مريم ٥ _ يرفع الجميع على نار هادئة حتى تنضج المربى مع نزع الريم كلما ظهر ·
 - عرب بين من عصير الليمون على المربى وتترك تغلى على النار لمدة خمس دقائق .
- ٧ _ تعبا في برطمانات معقمة جيدا ثم تقفل بحيث يكون ارتفاعها الى ما قبل حافتها بمقدار نصف بوصة ٠
- ٨ ـ يختبر نضج المربى بأن يوضع قليل منها على طبق نظيف وتركه حتى يبرد ويترك خمس دقائق فاذا حافظت
 على قوامها وانكمشت دل ذلك على تمام النضج وتعبا كما سبق شرحه .

لفاتُ قَعَرُ الدِّينُ

المقادير:

۱ جرام بنزوات الصوديوم با ملعقة صغيرة بيكربونات ١ جرام ملح ليمون الما

کیلو مشمش ناضج جدا
 کوب سکر سنترفیش

الطريقة

- 1 ـ يغسل المشمش جيدا نويتزع منه النوى يوضع على النار حتى ينهرى ثم يرفع من فوق النار ويصفى
- عاد اعلى النار مع إضافة السكر ويترك حتى يغلى جيدا ثم يضاف ملح الليمون المذاب في ملعقة صغيرة ماء ويترك يغلى جيدا
 - يرفع من فوق النار ويضاف البيكربونات ويقلب بالملعقة تم البنزوات ويقلب
 - يجهز صاح أو ترابيزة من الفرومايكا او الرخام ويدهن بزيت البرافين ويصب الخليط عليها ويترك في الحواد ويغطى بقطعة ورق سولوفان والم الى أن يجف ثم بلف فى قطعة ورق سولوفان

السمسمية

المقادير:

التياير من الزيت الكوب) ملعقة كبيرة من الزيت الكيلو سمم (ل 1 كوب) ملعقة كبيرة من الزيت الكيلو سكر سنترفيش (أو ماكينة) ملعقة صغيرة ليمون الماء المبارد ورق سولوفان للتغليف

الطريقة

١ - يحمص السمسم تحميصا خفيفا بعد تنظيفة .

٢ - يوضع السكر في أناء مستدير القاع ثم يضاف اليه الماء ويرفع على نار هادئة مع التقليب الجيد حتى يذوب السكر.

" - يضاف عصير الليمون، ويرفع الاناء على النار ويستمر التقليب حتى يتلون باللون الذهبي ويدخل في عملية الكرملة، ثم يضاف قليل من الماء البارد لوقف عملية التكرمل، مع التقليب، ثم يضاف السمسم مع التقليب بخفة حتى نختلط تماما.

 تدهن رخامة بالزيت، ويصب عليها الخليط ويفرد، حتى يصبر سمكه ١ سم بواسطة مردانة مدهونة بالزيت ويترك حتى يدفأ.

يقطع وهو دافئ الى اشكال محتلفة مثل الدوائر أو المربعات أو الاصابع ، ثم تغلف بورق سولوفان أو توضع فى
 علبة محكمة الغطاء .

الفولية

المقادير:

لى كيلو فول سودانى مقشر بدون ملح لى كيلو سكر سنترفيش

۽ در سر سارييس قليل من الماء

ملعقة كبيره زيت

الطريقة :

نفس طريقة عمل السمسمية غير أنه يحمص القول السوداني قبل أضافتة الى الخليط.

ملعقة عصير ليمون

الباب لخامس المطبخ الحديث وفن إعداد الموائد



تبسيط عمليات الطهى:

ان تبسيط عمليات الطهى امر بالغ الأهمية ، خاصة بالنسبة لربة البيت ، وذلك لأن اعداد الطعام وطهيه يستغرق من ربة المنزل النصف الأول من يومها ، وخاصة ربة المنزل المصرية التى لا تعتمد على الأطعمة الجاهزة أو المعلبة أو المحقوظة ، ولذلك يهمنا أن ندرس الوسائل التى تبسط عملية طهى الطعام ، بحيث توفر لربة البيت المصرية الجهد الكبير والوقت الطويل الذي تنفق في هذا العمل ، خاصة وأنه عمل يتكرر يوميا ، وينتهى مفعوله قور استهلاكه بحيث نحتاج الى تكراره ، ويمكن التفكير في وسائل كثيرة لتبسيط عملية الطهى نفسها مثلا :

- ١ _ ترتيب الآلات و الأجهزة المستخدمة في عملية الطهي بالشكل الذي يوفر حركة القائمة بالطهي ٠
- ٢ _ استخدام ادوات الطهى الحديثة التى تختصر الوقت والجهد ، مثل المضرب والشواية الكهربائية وحلة الطهى بالبخار والأدوات الصغيرة التى تخفف العمل مثل المقورة والمقشرة بدل السكين ، كذلك المصفاة الطاحونة بدلا من المصفاة العادية .
- الاستعانة بالخامات نصف المجهزة التي تدخل في اعداد الطعام مثل البصل المجفف والثوم المجفف والفلفل
 الطحون ١٠٠ لخ ٠
- ٤ ـ استخدام طرق الطهى البسيطة والابتعاد عن الطرق المعقدة التي نستغرق وقتا طويلا وفي نفس الوقت غير صحية
 - اختصار كل العمليات الجزئية في الطهى التي يمكن الاستغناء عنها
- تنظيم قائمة الطعام اليومى بحيث تتناسب الأصناف مع بعضها وبحيث لاتحترى على أكثر من صنف واحد يحتاج الى عمل مراحل كثيرة فمثلا لا تجمع قائمة طعام واحدة بين الفاصوليا الخضراء ومحشو ورق العنب او الكرنب ، لأن كل منهما يستغرق وقتا طويلا في اعداده ويمكن لربة المنزل عن طريق تجاربها الشخصية ادخال التحسينات التي تسهل وتبسط أى طريفة من طريق اعداد الطعام ، وبذلك تتحسن طريقتها وتقتصد الكثير من الوقت و الجهد ، مع ملاحظة أنه لا يمكن تعميم طريقة خاصة لتتبعها ربات البيوت بل يجب على كل ربة بيت تطبيق التحسين بالنسبة لظروفها الخاصة ، مع أن أسلوبنا الشرقي في الطهي من النوع الذي يستغرق وقتا طويلا ، اذ أننا لا نعتمد على طرق الطهي البسيطة كالسلق مثلا *



. ٧ - تنظيم المطبخ بالطريقة التي توفر الجهد والوقت لربة المنزل ، ولقد اهتم القائمون بدراسة الجهد الذي تبذله ربة البيت في المطبخ وحسبوه في اعمال محددة ، فعشلا اعداد الافطار أو الغيداء أو العشاء ،

واستخدمت لذلك اساليب كثيرة لقياس عدد الخطوات التي تتحركها ربة البيت في المطبخ ، وقيست هذه الخطوات منها ببكرة خيط ١٠ الغ بعيث امكن رسم خريطة ارضية لتحركات ربة البيت في المطبغ فاتضح منها مثلاان اعداد الوجبة الواحدة يستغرق تحركات طولها يصل في بعض الأحيان الى ٩٠ مترا ، وبادخال بعض التعديلات في ترتيب اماكن اجهزة الطهي امكن اختصارها الى نصف هذه المسافة ٠

اثر تنظيم المطبخ على تبسيط عملية الطهي :

يتبع تنظيم المطبخ عادة الأشكال الأربعة الآتية :

- ١ ـ شكل الشريط: وفيه توضع الأجهزة ووحدات العمل (الحوض الموقد الدواليب ١٠ الخ) مرصوصة
 في جانب واحد من أحد جدران المطبخ •
- ٢ ـ شكل متوازيين : وفيه توضع الأجهزة ووحدات العمل في صفين متوازيين بجانب حائطين متوازيين ٠
- ٣ ـ شكل حرف لم : وفيه توضع الأجهزة ووحدات العصل على شكل زاوية قائمة بحيث تشغل جدارين
 متجاورين :
- 3 شكل حرف U : وفيه توضع الأجهزة ووحدات العمل في شبة دائرة ، بحيث تشغل ثلاث جدران
 من المطبخ .

وقد صورت الحركة اثناء اعداد وجبة طعام معينة لأربعة اشخاص في كل من الطابخ الأربعه وتبين انه تحت الظروف التي اجريت فيها التجربة ، كان العمل في المطبخ المنظم على شكل U ايسرها ، يليها المطبخ المنظم على شكل متوازيين ، فقد استغرق اعداد الوجبة في المطبخ المنظم على شكل U ٥٣ دقيقة ، بينما استغرق اعدادها في المبلخ المنظم على شكل الشريط ٥٨ دقيقة ، وسارت ٢٦٨ خطوة في المطبخ المنظم على شكل الو و ٤٠٤ خطوة في المطبخ المنظم على شكل الو عنه خطوة في المطبخ المنظم على شكل شريط ، في حين أن المطبخ المنظم على شكل متوازيين قلت فيه الحركة ٠

وقد لوحظان معظم التحركات تتم بين مكان الطهى والحوض ، ثم بين الحوض ومكان حفظ الأطباق ، ثم بين مكان الأطباق والمائدة ، واستغرق الوقوف عند الحوض معظم الوقت في المطابخ الأربعة •

يجب مراعاة الشروط التالية عند القيام بتنظيم المطبخ:

- ١ _ يستحسن أن يكون مكان الطهى قريبا من الحوض نسبيا ٠
- ٢ ــ ١ن تكون منضدة تجهيز الخضروات قريبة من الحوض ومكان الطهى
 - ٣ _ أن يكون مكان حفظ الأطباق ملاصقا للحوض
- ٤ ـ ان يكون مكان حفظ علب الملح والتوابل والسمن ٠٠ الخ قريبا من مكان الطهى ٠
- مراعاة المسافة بين مكان الطهى والثلاجة الكهربائية اهم منها بين الثلاجة والحوض
 - يستحسن وجود منضدة صغيرة بجوار الثلاجة إثناء اعداد الوجبات .















وهذه الدراسات هي اسس تبسيط العمل بالمنزل حيث أنها ابتكرت طرقاً جديدة للعمل وادخلت تحسينات يمكن لربة البيت تطبيقها لتسهيل عملها في البيت ، وكلما ظهرت دراسات جديدة كلما زاد مجال التحسين ، وقدى يكون الاقتصاد في الوقت باتباع احدى الطرق الجديدة كبيرا ، ولكن الاقلال من الحركة الزائدة سيقتصد حتما في الجهد الذي نبذله ، وستضيف الدقائق القليلة المتوفرة من القيام بعدد من الأعمال الأخرى الطلوبة ،

كما أن أتباع نماذج العصل الجديدة ومحاولة تطبيقها لتلاثم أوضاع كل ربة بيت ، تزيد من رغبتها في العمل ، وتجعل أفراد الأسرة دائمي البحث عن أحدث الطرق لتيسير العمل ، وتقليل الجهد ليصبح العمل اكثر متعة •

اما بالنسبة لتجهيزات المطبخ فان ارتفاع ومساحة مسطحات العمل فيه تتحدد تبعا للآتي :

- ١ طول ربة البيت أو القائمة بالعمل ، وهل ستؤدى عملها واقفة أو وهي جالسة ٠
 - ٢ _ نوع وكمية العمل الذي سيؤدي على هذه المسطحات .
 - ٣ عدد وحجم الأدوات والآلات المستخدمة في العمل ٠

كما أن الاضاءة الطبيعية أو الصناعية للمطبخ لها أهمية خاصة ، فأن الضدوء الساطع من الشمس أو المصابيح الكهربائية يؤثر في النظر وتضيق به نفوسنا ، وكذلك الحال أن لم يكن الضوء كافيا ، أى أنه في حالة الضوء الشديد والضوء الضعيف تسوء قوة الابصار ويضعف تبعا لذلك نشاطنا وميلنا إلى العمل هذا فضلا عما يقع أحيانا من الحوادث ، وتتوقف أضاءة المطبخ أضاءة صحيحة على حجم المطبخ ، ولون طلاء جدرانه ونظامه ، وعموما يجب أن تكون الاضاءة كافية ،

أما المطبخ الكبير فلابد أن يكون به أكثر من مصدر للاضاءة ، وذلك وفقا للقواعد الحديثة في كل اضاءة حسنة ، على أن يكون المصدر الأول من مصباح يتدلى من وسلط سقف المطبخ لاضاءة المطبخ كله ، وخاصلة الدواليب العليا ، ثم مصباحان آخران واحد فوق كل جانب من جانبي الحوض وذلك لاضاءة الحوض نفسله والأماكن المجاورة له ، وعموما يمكن الاستعانة بمصابيح الفلورسنت ذات الشلكل المستطيل أو الدائري أو المربع في اماكن متباعدة ،

ترتيب الأدوات المنزلية لتتحقق سهولة استخدامها:

وهذا امر هام جدا ٠٠ فلو فرضنا ان سيدة لا تؤمن بالترتيب ، فانها لا تراعى النظام في ترتيب ادوات المطبخ ، فاذا احتاجت الى علبة فلفل بحثت عنها فوق كل الأرفف وفي النملية والدولاب وضيعت وقتا كثيرا في ذلك وفقدت اعصابها لأن الطعام على النار يغلى ، وفي النهاية تجد علبة الفلفل في حجرة الطعام ·

وحسن ترتيب وضع ادوات وخامات العمل تفرض وضع الأشياء قريبة من المكان الذى تستخدم فيه • فمثلا كل الخامات الداخلة في عملية الطهى توضع في مكان قريب من عملها ، بحيث تستطيع ربة البيت وهي والقفة امام الموقد ان تحرك يديها بسهولة ودون تحركات كثيرة لا لزوم لها ، ان تتناول ما تريد من السمن والملح والمفلفل • الخ ، ويراعى ان تكرن الأشياء موضوعة في حدود نصف دائرة مركزها حيث تقف ربة البيت ، ونصف قطرها في متناول يديها ، بحيث لا تضطر الى الانحناء او التشعلق ، فلكل يد مجال طبيعي تتحرك فيه افقيا وراسيا حركة مختصرة باقل وقت وجهد ، فان تخطينا هذا المجال الحقنا الضرر بالوضع الطبيعي لجسم القائمة بالعصل •

ولاعة البوتاجازالكه بإئية جهارعمل للبل لزيادى العجان الكهربائي والخلاط



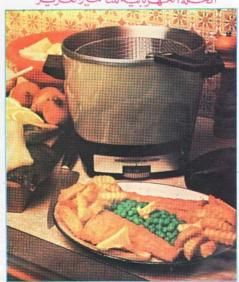




المفصة الكهبائية



الحملة الكهربابئية للتحميرالغ



مضرب البيض الكهربائي



السكينالكهمائي



الأدوات والأجهزة الحديثة

لقد صحب التطور الصناعى والتكنولوجي الحديث ظهور العديد من الأدوات والأجهزة التي سناهمت ساهمة فعالة في تطور الطبغ وأسلوب الطبئ ، وأصبح لدى العاملين في هذا المجال سلواءا في المنزل المحال العامة أو الفنادق الامكانيات التي يسرت لهم السرعة والدقة في اعداد الأصناف المختلفة من الماكولات المشروبات كما يسرت لهم دفظها وحفظ الخضروات والفاكهة الطازجة لمدد قصيرة أو طويلة حسب الحاجة ، فا بخلاف مساهمتها في تخفيف الأعباء ، فوجدت الأجهزة الخاصة لغسل الصحون والسخانات المختلفة ، بريائية وغيرها ، والخلاطات والعجانات الكهربائية ، وحلل البخار والسكين الكهربائي ومواقد البوتاجاز المواتية وغيرها ،

ان الأدوات والأجهزة الحديثة عامل هام جدا في اعداد الوجبات السريعة والحلوى، وهي سهلة الاستعمال تحتاج الى جهد بسيطفى تجهيزها للعمل، ولكنها تحتاج الى عناية خاصة في تنظيفها واعادتها الى ما كانت مليه بعد الانتهاء من استعمالها، لذلك يجب مراعاة نقط هامة اثناء الاستعمال تتلخص في :

- قراءة الكتيب الذي يصرف مع الجهاز بدقة والتعرف على قطع الجهاز واحدة واحدة وكيفية تركيبها واستعمالها كما يجب مراعاة التعليمات الخاصة بصيانتها وحفظها
- ١ ـ يجب قطع التيار الكهربائي عن اى الة كهربائية قبل تركيبها أو عند فكها ، بحيث يصبح ذلك عصلا روتينيا .
- ينبغى عدم لس الادوات الكهربائية مهما كانت معزولة بايد مبتلة ، واذا سخن الجهاز الكهربائي لسبب ما فلا يمسك بفوطة مبللة قبل قطع التيار الكهربائي ·
 - إلى المؤلف وضمان سلامة الجهاز وصلاحيته للعمل اطؤل مددة ممكنة يلاحظ الأتى :
- ١ ـ ٧ تغمر قاعدة الجهاز أو الله في الماء أو في محلول التنظيف بل ينظف هيكل الجهاز بخرقة مندأة بالماء بعد قطع التيار عنه ثم يجفف بعد ذلك بفوطة جافة
- ب _ لا توضع الأجهزة الكهربائية على مفارش أو سجاد طرى تفاديا من خلخلة الهواء الناتج عن تشغيل
 الجهاز ، لذلك يجب وضع الجهاز على سطح صلب أملس .
- ج ـ يوقف الجهاز الكهربائي عن العمل اذا شعرنا بسخونته لأن الأدوات الكهربائية الرخيصة نسبيا
 لا تحتوى على اجهزة تبريد ، لذلك يجب الانتظار حتى يبرد الجهاز قبل العودة الى تشغيله .

الشواية الكهربائية -



إعدادمائدة غذاء أوعشاء



إعداد بوفيه أمربيكاني



فناعدادالموائد

يلعب اعداد المائدة وترتيبها دورا كبيرا في الاقبال على تناول الطعام بشهية ، دون ارهاق أو ارباك لربة لنزل و لا يعتمد ذلك على الأواني والأدوات الغالية الثمن والمبالغ في كمياتها ، ولكنه يعتمد على البساطة النظام والجمال وفقا لأحدث القواعد الإساسية في اعداد الموائد ، كما أن ذلك لا يعنى أيضا اعداد هذه الموائد ، بند دعوة الضيوف ، ولكن يعنى اعدادها في كل وجبة في المنزل لتنشأ الأسرة ملمة بالأصول الصحيحة لاعداد المائدة وتناول الأطعمة ،

ان المبيدا العام هو ضرورة اعداد المائدة قبل ميعاد تناول الوجبات بوقت كاف ، خاصة في حالة ستقبال الضيوف ، اذ أن ذلك سوف يساعد ربة المنزل على استقبال الضيوف ، اذ أن ذلك سوف يساعد ربة المنزل على استقبال ضيوفها والحفاوة بهم ، وأن ربة المنزل لناجحة هي التي تحتفظ دائما بالاواني والأدوات نظيفة لامعة وفي متناول يدها ، وهذا لا يتأتى الا اذا خصص لها مكان يسهل الوصول اليه وتكون موضوعة في نظام وترتيب ، بحيث لا يؤدى اخراجها أو اعادتها ، الى تسرها أو تمزيقها أو

العناصر الأساسية في اعداد المائدة

فارش:

يكتفى فى الوجبات العادية بمفرش من البلاستيك ليسبهل تنظيفه دون ارهاق اما فى المناسبات والدعوات نكون من القماش ، على أن يوضع تحته عازل من اللباد الغفيف منعا من تحرك المفرش او احداث أصوات اثناء اول الأوانى والادوات ، ويلاحظ التناسق بين الاطباق والمفرش بمعنى أنه أذا كانت الأطباق منقوشة يكون غرش سادة ، اما فى البوفيهات فغالبا ما يكون المفرش أبيض سادة ، ويفرش المفرش بحيث يكون متدلى لتساوى من على أجناب المائدة بطول حوالى ٢٠ سم *

٠ - وط

تكون اطوالها اما ٢٠ × ٣٠ سم أو اكبر من ذلك ، وقد تستعمل الفوط الورق ، على ان تستعمل الفوط صغيرة في الحفيرة في الحفيرة في الحفيرة في الحفيرة في الحفيلات اما الفوط الكبيرة فتستعمل في دعوات الغذاء أو العشاء وقد توضع الفوطة على يسار لأطباق والأدوات المحددة للفرداو قد تطوى طبقات بطريقة زخرفية ، وتوضع اما في الطبق الكبير أو في كوب لما • وقد توضع ورقة ملونة لتحاش بقع الروج في فوط السيدات •

إطباق:

يغتلف عدد الأطباق باختلاف الأصناف المعدة في القائمة بحيث لا تزيد عن ثلاثة فوق بعضهم ، على ان كون طبق الحساء أو الاورديفر أعلاها ، ثم يوضع تحته طبق السمك وفي الأسمفل طبق الخضار واللحم · ما طبق الخبز والزبد فيكون حجمه صغير ويوضع على يسار همذه الأطباق والى الأنام قليسلا · وقد يوضع جاتبه طبق صغير أيضا للسلطة وقد يستغنى عنه على أن يستخدم طبق الخبز والزبد للسلطة ·

الأدوات الفضية :

ان عددها يتلف تبعا للأصناف التي ستقدم طبق القائمة الطعام وهي تنقسم الى قسمين :

القسم الأول : وهي الأدوات التي تستخدم مع الأصناف الحاذقة :

وهــذه يكون ترتيبها من الخارج الى الداخل على يمــين الأطبــاق ومن الداخــل الى الخارج على شمال الله الخارج على شمال الأطبــاق •

الملعقة : يكون جزؤها المقعر الى اعلا •

سكينة السمك : ويكون حد السكين الى الداخل (في خالة وجود السمك ضمن قائمة الطعام)

السكينة : ويكون حده الى الداخل .

على يسار الأطباق (من الداخل الى الخارج) :

الشوكة : وتكون اسنانها الى اعلا .

شوكة السمك : وتكون اسنانها الى اعلا ايضا .

سكين الخبرا و الزبد: وهذه اما أن تؤضع مستعرضة على طبق الخبر أو الزبد موازية لحافة سكين الخبر أو الزبد موازية لحافة المائدة أو موازية للشوك بجانب طبق الخبر ·

القسم الثاني : وهي الأدوات التي تستخدم مع الأصناف الحلوة والفاكهة وهذه يكون ترتبيها أمام الأطباق مبتدئة بالآتي :

الشبركة الصغيرة : يدها الى اليسار واسنانها الى اعلا .

السكين الصغيرة : امام الشوكة ويدها الى اليمين وحد السكين الى الداخل .

الملعقة الصغيرة : أمام السكين ويدها الى اليمين والجزء المقعر الى اعلا .

الأكواب : توضع أمام الأطباق ولجهة اليمين قريبة من حافة السكين .

دورق المياه : يوضع في احد اطراف المائدة أ ويمرر به القائم بالتغديم على أن تملأ الأكواب من يسار

الجانس · الجانس · الخصيم بكمية مناسبة في طبق الخبر لكل فسرد ، ١ما باقي الكمية فتوضع في السلة

الخاصة بها على طرف المائدة · المسلاحات : تملأ احداها بالملح والأخرى بالفلفل الناعم ، أما المستردة أن وجدت فترضع في وعائها

الخاص على أن يملا الى ثلثيه فقط ، وقد توضع مهموعة منهم على جانب المائدة أن وجدت فتوضع في وعائها الخاص على أن يملا الى ثلثيه فقط ، وقد توضع ممموعة أن المائدة أو في وسطها كما قد توضع أكثر من مجموعة في حالة كثرة المدعوين .

مجملات وسط المائدة: لمزيادة جمال المائدة والاستكمال رونقها فقد يوضع ورد طبيعى أو صناعي حسب الاصكانيات في وسط المائدة وبطولها بحيث لا يكون مرتفعا حتى لا يعوق الرقيا بين الحاضرين ·

طبق الفاكهة والأصناف الحلوة: ترتب بشكل جميل فوق البوفيه على أن ترص وسط الترابيزة بعد رفع الأواني والأموات التي استخدمت، وكذا الملاحات والخبز بحيث لا يبقى على المائدة الا الأواني والأدوات التي ستستخدم في تناول الفاكهة والأصناف الحلوة ،

طفاية السجاير : توضع طفاية سجاير بين كل شخصين او قد يكتفى بطفايتير على ان يوضعا في طرفي السنون المائدة :

واتى غسل الآيدى: قد توضع سلطانية صغيرة من الصيني أو الفضة أو المعدن أعلى طبق السلطة لكل فرد في حالة ما إذا كان ضمن قائمة الطعام صنفا يستحق غسل اليدين ·

- قد يلجا الى هذا الأسلوب في اعداد المائدة في حالة دعوة اعداد كبيرة من الأفراد يزيد عن حجم المائدة في النزل وفي هذه الحالة يتبع الآتي
- ا _ ترتب جميع الأوانى والأدوات التى ستستخدم على البوفيهات وعلى مناضد جانبية ، بحيث يوضع كل نوع على حدة بمعنى (الأطباق كل نوع على حدة والسكاكين والشوك والملاعق كل على حدة و هكذا ١٠٠٠)
 - ت صناف القائمة ترتب بحيثتكون البداية من اليسار الى اليمين وآخرها الماء والمشروبات .
- ٣ _ يقوم كل شخص بجمع الأدوات اللازمة له كما يقوم بغرف الأصناف التي يريدها من الشمال الى اليمين ، ثم يجلس في أي مكان يفتاره سواءا في حجرة المائدة أو الصالون (هذه الأماكن يكون قد سبق اعدادها بالمناضد الصغيرة التي يتم توزيعها بطريقة تيسر على الشخص تناول طعامه) .
- ع بجب أن توضع دوارق المياه أو المشروبات في مكان يسهل على الجميع تناولها أو أن يقوم الشخص القائم بالتخديم بملا الاكواب عند الطلب ويراعى الإيزيد ملا الكوب عن ثلثيه حتى لا يكون عرضة لسكبه .
- و _ يفضل أن يجهز مكان خاص ترتب عليه أصناف الحلوى والفاكهة وبجانبها الأوانى والأدوات الخاصة بها .

اعداد مائدة الافطار:

لا تقل اهمية اعداد مائدة الافطار عن اعداد مائدة الغذاء او العشاء ، اذ أن المائدة التي تعد اعدادا سليما تساعد ربة المنزل على سرعة تلبية احتياجات الأسرة علاوة على أنه يبعث على فتح الشهية · وأن طريقة الاعداد في ابسط صورها كالآتي :

- ١ _ تفرش المائدة بمفرش مناسب نظيف ٠
- ٢ يوضع طبق كبير أمام كل جالس وكذا طبق صغير على يساره لوضع الخبز والفوطة كما يمكن أن يستخدم
 في نهاية الوجبة لأكل الزبد والمربى .
- توضع الشوكة على يسار الطبق الكبير بعيث تكون أسنانها الى أعلا . كما توضع السكين على يمين الطبق الكبير بعيث يكون حدها الى الداخل · كما توضع سكين صغير مستعرضة على طبق الضبز ·
- ٤ ـ يوضع فنجان الشاى المام الأصناف ولجهة اليمين قريبة من حافة السكين بحيث تكون يد الفنجان لجهة
 اليمين ، كما توضع الملعقة الصغيرة فوق طبق الفنجان ويدها الى جهة اليمين .
- وضع الابريق والسكرية واللبانة وسط المائدة ، وفي هذه الحالة يقوم كل شخص بصب الشاي لنفسه ،
 وهذه ابسط طريقة يمكن اتباعها ،
 - ٦ ـ توضع الملاحات في إحدى زوايا المائدة بين ملعقتين غرف كبيرتين
- ٧ _ توضع اطباق الزبد والمربى و ٠٠٠ في وسط المائدة على أن يقوم كل شخص بتناول الكمية المناسبة له ٠

اعداد مائدة الشاى :

يقدم الشافى في اماكن مختلفة لذلك تختلف طريقة تقديمه باختلاف المكان ، فقد يقدم في حجرة المائدة أو في الصالون أو في الحديقة •

أولا _ تقديم الشاى في حجرة المائدة :

- ١ _ بعد فرش المائدة بالمفرش المناسب يجمل وسطها بالطول بالأزهار الطبيعية أو الصناعية بحيث تكون منخفضة حتى لا تحجب الرؤيا بين الجالسين ·
- ٢ _ يوضع طبق صغير المام كل جالس ويوضع فوقه او على يمينه فنجان الشاى وطبق بحيث تكون يد
 الفنجان الى جهـة اليمين ، كما توضـع الملعقة الصغيرة فوق طبق الفنجان ويدها الى جهة اليمين .
- ٣ ـ توضع الفوطة على يسار الجالس أو على الطبق نفسه في حالة عدم وضع الفنجان في الطبق ، أما في
 حالة استخدام الفوطة الورق فتوضع فوق الطبق وأسفل الفنجان .
- ٤ ـ توضع الشوكة الصغيرة على يمين الطبق واسنانها الى اعلا ، اما اذا احتاج الأمر الى سكين فتوضع الشوكة على يسار الطبق والسكين على يمينه وحافتها لجهة اليسار .
 - ٥ _ يوضع ابريق الشاي والماء المغلى والسكرية واللبانه على المائدة وعلى يمين ربة المنزل ٠٠
- ٦ ـ توضع الأصناف المقدمة على المائدة بحيث توزع توزيعا مناسبا بحيث يسلم على كل فرد تناول ما يشاء ، مع ملاحظة وضع فضيات الغرف على كل سرفيس ، فمثلا توضع السكين الكبير بجوار التورتة ، مساكة الجاتوه بجوار طبق الجاتوي وهكذا .

ثانيا _ في حالة تقديم الشاى في حجرة الاستقبال :

- ١ ـ ترتب الأدوات على ترابيزة الشاى بحيث يكون كل نوع من الأدوات مع بعضها ، فمثلا اطباق الجاتوه فوق بعضها ، فناجيل الشاى بجانب بعضها وهكذا ١٠٠ وذلك على الرف العلوى ٠ قوق بعضها ،
- ٢ _ يوضع على الرف السفلى اطباق الأصناف المقدمة ، على أن توضع السكين الكبير على طبق التورتة ومساكة الجاتوه بجوار طبق الجاتوه ·
- عند التقديم يؤتى بصينية بها ابريق الشاى والماء المغلى والسكرية واللبانة وتوضع على منضدة
 بجوار ربة المنزل التى سنقوم بصب الشاى وتوزيعه على المدعوين
 - ٤ ـ تمرر ترابيزة الشاى على المدعوين لتناول الأصناف حسب رغباتهم .

ثالثًا _ في حالة تقديم الشاي في الحديقة :

اما يتم تجهيز مائدة صغيرة يتم اعدادها كما سبق ذكره في حالة تقديم الشاي في حجرة المائدة أو استخدام ترابيزة الشاي كما سبق ذكره ٠

2	تورتة النراولة بالكريمة - تررتة موسى الليمون		ات عمل الحلوى والعجينه الاسفنجية :
٦	تورتة مارون البطاطا ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠		الباب الأول
٧	تورتة بحلوى الزبد السويعة بالشيكولاتة تورتة الخطوبة		اساسيات يجب الالمام بها لعمل الحلوى ٥
^	تورتة الاناناس بالـــكريمة ــ تورتة حـــلتة البرتغال		الأول : الطرق المختلفة لممل العجائن
1	تورتة بحلوى الماه ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠		معلومات عن بعض الخامات المستخدمة في الحلوي
٢	السويسرول ٢٠٠٠٠ السويسرول الاللسية الاللسية	X ·	انمطية وحشو الكمك والتورت والجاتوهات ٠٠ ١
٤	سبت الكريمة ١٠ ٠٠٠٠٠ ١٠ ٠٠٠٠٠	1	حلوى الزبد الفرنسية _ حلوى الزبد السريعة _ الكريم شانتلى
	بعض الطرق المختلفة لتجميل التورتة الاسخنجية		بودرة الكريمة – المارانج السسريع البارد – حلوى الماء – الحلوى الامسسريكية – حسلوى اللبن المكثف المحلى الشسيكولاتة ١
,	بحلوى الزبد ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠		اللبن الكثف المحلى الشــيكولاتة ١
	الأنواع المختلفة من الجاتوهات دموع الأسبونج ــ اصابع الأسبونج	1	حلوى الشيكولاتة ٢ ، ٣ ، ٤ .
	طريقة تقطيع قالب سويسرول الى جاتومات		حلوى الشيكولاتة السريعة علوى الفندان
		18	حلوی اوبیر
	الباب الثاني	10	الحشوات _ حشو البرتقال _ حشو القين الكريمات الشروط الواجبة لنجاح الكريمات · ·
	الكيك والبسكوت والسابليه	17	الكريم باتسيير
	Riand Net :	•	الكريم النجليز العصادي
	عجينة الكيك _ الطريقة الصحيحة لعمل الكيك		The state of the same of the s
	ونجاحه ونجاحه خطوات عمل الكيك بالطريقة الدسمة	17	الصلصات : صلصة الشيكولاتة _ صلصة المربي (صوص ابريكو)
	كيك الفاكهة - كيك البرتقال - كيك بحلقات	١A	صلصة الكسترده _ صلصة الليمون ٠٠٠٠٠
	البرتقال _ كيك الرخام ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠	-	بل الثاني :
	كيك الشيكرلاتة _ الكيك الانتصادى ٠٠٠٠٠	77	العظية الإسطيقية
	كيك دندى كيك دندى كيك الشيكولاتة _ كيك الشيكولاتة		الطريقة الصحيحة التجميل التورت والجاتوهات الادوات الســــــــــــــــــــــــــــــــــــ
	بالنستق بالنستق	7 2	والجاتوعات ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠
	كيك مادلين _ كيك بولكا بالشيكولاتة		الاشكال المختلفة للاتماع وطرق التجميل
	الكيك الصخرى _ كعكة بسطا غلورا ٠٠٠٠٠٠	77	بالقرطاس او الكيس ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠
	كيك الفراش بالشيكولاتة كيكة التفاع _ كيكة الخريف	10	وسائل لتجميل التورت في المناسبات الخاصة حلوى مولدنج :
	جاتوه البلح الأسود ·· · · · · · · · · · · ·	79	كيفية عمل اشكال مختلفة من حلوى الشيكولاتة
	بجادوه شبخ العسود كيك العسل الاسود بالبلح كيك العسل الاسود كيك العسل الاسود بالبلح	۲٠	تورتن اسبونج کیك ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠
5	كيڤ جوز الهنديم ١٠٠٠	77	تورته سبت الزمور لعيد الأم ٠٠٠٠٠٠٠
		11	تورتة الشبكولاتة _ تورتة بالحلوى الامريكية

0V 0A 7.

الله	المندة
شو او شانتلی ـ شو کارولینز ٠٠٠٠٠٠ ٩٧	فطيرة الذرة - فطيرة الذرة الاقتصادية ١٠٠
بلح الشام ـ تورتة سانتُ اونوريه ٩٨	فطيرة الذرة (٢) - الروالني ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠
طرق التشكيل المختلفة لعجينة الشو ١٠٠٠٠٠ ٩٩	تورتة الكيك بحلوى الزبد والبرتقال ٢٨٠٠٠
الباب الثالث	الفصل الثاني : المستحدد المستحدد الفصل الثاني :
اصناف باستخدام خميرة البيرة والفطائر :	
القضل الاول :	عجينة البسكرت والبيتينور ٢٩٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠
النظ النظ النواد	الخامات المستعملة في عمل البسكوت :
الشروط التي يتوقف عليها نجاح الفطائر الفطير البسيط	عجن البسكوت وتشكيله وتجميله ٠٠٠٠٠٠ ٧٠ خـــبز البســكوت :
النطير الدسم (١)	بسكرت القرفة ، ، ، ، ، ، ، ، ، ، ، ۷۱
النطير الدسم (۲)	كمكات الربى _ بسكوت الجيئة ٧٢
الفطير الدسم (٣) _ عجينة الفويلتاج او العل	كرات الشيكولاتة _ اسكتر بالربي ٠٠٠٠٠٠ ٧٣
الفطير الدسم (٣) _ عجينة الفويلتاج أو الميل في خطوات عمل عجينة الميل في ٠٠٠٠٠٠٠٠٠	شورت بيرد بالبرتقال ـ بسكوت المارنج ٠٠ ٧٤
الشروط الواجبة لنجاح عجينة الغويلتاج ١٠٨	بسكوت المارنج (٢) _ بسكوت جوز الهند ٠٠٠ ٧٥
طريقة تبطين واعداد قوالب (التارت) ١٠٩ ٠٠ ١٠٩	الغربية _ بسكوت اليانسون ١٠٠٠٠ ٢٦
الغطير البسيط المحشو بالعجوة (١) ١١٠ الغطير البسيط بالعجوة (٢)	اسكتر بالجبن ٠٠٠٠٠ ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠
الفطير المتلى ــ الفطير بالجبن والبندق ٠٠٠٠٠ ١١١	كاسات البسكوت بالنواكه والكستردة
النظيرات ١١٢	بسكوت الفانيليا _ اصابع اللوز ٠٠٠٠٠٠ ٧٨
النطيرات بالفاكهة _ الفطيرات بالجيبن	بسكوت الثلاجة ١٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠
والبسطرمة	عجينة البتينور ٠٠ ٠٠ ٠٠ ٠٠ ٠٠ م
فطيرات شكلمة جوز النهد ١١٤	البتيغور (٢) _ البتيغور السريع ٢٠٠٠٠٠
الفلان بالجيلي والكريمة _ الفلان بالربي ١١٥ ١١٥	بسكوت اللوز _ بسكوت جوز الهند ٠٠٠٠٠ ٨٣
لغاثف الجميري او السجق ١١٦	بسکوت لانکشیر _ بسکوت الاعیاد ۰۰ ۰۰ ۸٤
لفائف الجميرى أو السجق ١٠٠٠٠٠٠٠٠ ١١٦ الفطائر المحشوة باللحم والبطاطس	بسكوت البرتقال _ بسكوت الأرز ٥٠
الكرواسان ـ باتيه بالجبن ١١٧ ٠٠ ٠٠ ١١٧	بسكوت الغول السوداني _ بسكوت النوشادر ٨٦
قراطيس الفطير والساليزان المشكل ٠٠٠٠٠ ١١٨	بسكوت النوشادر (۲)
تورتة الميل في _ جاتوه الميل في ٠٠٠٠٠ ١١٩	تورتة الشيكولاتة بالبسكوت
النطير السويدي ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠	حلقات فينيس _ البسكوت الذهبي ٠٠٠٠٠٠
البوشيه وطريقة تشكيله ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠١٢٢	
الفوليفان وطريقة تشكيله ٠٠٠٠٠٠ ١٢٣	النصــــل الثالث :
مربعات القطير بالعجوة ١٣٤٠٠٠٠٠٠٠	عجينة السابلية والشو ٨٩ ٨٩
كمك العيد بالبيكنج بودر محمد المحمد	الينز تارت
النصل الثاني :	قورت بیدامور
اصناف تصنع بخميرة البيرة ١٢٥	فلان التفاح
اهم النقط التى يجب مراعاتها لنجاح الأصناف	جاتوه سابلية الشيكولاتة
التي تصنع بخميرة البيرة	عصنة الشبور
طريقة العجن بخميرة البيرة ١٢٦	الشروط التي يجب مراعاتها لنجاح عجينة الشو
العيش و الكيزر والعيش الصندوق _ الشريك ١٢٧	مروسترول باشبكرلاتة _ اكلير الشيكولاتة ٠٠ ٩٥
اشكال مُختلفة من العيش الافرنجي ١٢٨٠٠٠٠٠٠	تورتة الشو بالكريمة والناكهة ١٧
	1,58

سفت		الصفحة	
٦.		ت الرحال بالزبيب	
71	البصيوسة (١) تد البصيوسة (٢)	نے سایہ _ البیریوش ، ، ، ، ، ، ، ، ، ، ، ، ، ، ، ، ، ، ،	-
77	فطيرة الزيادي ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠	ت ت السيم (البختلين) ١٣١	
75	الأرز باللبن _ المهلبية في الفرن	177	
	المابية بالبلح _ المابيـة بالجيلي _ المابيـة	و المراسيم ١٣٢	
7.5	بالستكة	والر العرة بالسكر	
	اللبن الزيادي	ية رجتر، لبابا ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠	
	البطاطا بالقرفة والزبيب والكريم شانتيه	كل منته من البتسا ١٢٥ ٠٠ ٠٠ ٢٠٠	
77	كرات البطاطا ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠	ية رحتر، لبابا ١٣٧٠٠٠٠٠٠	
		17A	
	الفصل الثاني :	17A (5)	
	-1 0 -1 1 1 1 1	سا السريعة (۲) ۱۲۱	
٦v	مثلجات شهية _ جيلاتي بالكريمة _ جيلاتي بلبن النستلة	السليح الشبهة بالسبهم ١٠ ١٠ ١٠ ١٠ ١٠	
	بلبن النستة	18	
7.4		قص - القرص بالعجوة ٢٤١ ٠٠٠٠٠٠٠٠٠٠	
	كاسات الجيلي بالناكهة ـ كاسـات الجيلي	ك العيد _ الكرواسان ١٤٢ ١٤٢	
79	بالغراولة	چة اكريب ١٤٢٠	
٧.	شارلوت روس البرتقال والخوخ	رب بالسرين ـ كريب جسورجيت ٢٤٤ ٠٠٠٠٠	=
	كريم بانارواز بالشيكولاتة _ كريم بانارواز		
	2 (1.1)		
٧١	ا بالناكهة	الباب الرابع	
77	سوغايه الشبكولاتة _ موس الشبكولاتة	لذي الشرقية والمتلحات	3
77	سوفليه الشيكولاتة	The state of the s	
77	سوفلیه الشیکولاتة ـ موس الشیکولاتة الکریم کارامیل	موی اشرقیة والمثلجات افول :	3
77	سونلیه الشیکولاتة _ موس الشیکولاتة	خوی اشرقیهٔ والثلجات افغان: الطاری اشترانیهٔ	3
77 77 78	سونلیه الشیکو لاتة _ موس الشیکو لاتة	خوی اشرقیهٔ والثلجات افغان: الطاری اشترانیهٔ	3
77 77 72 70 70	سوبلیه الشیکو لاتة _ موس الشیکو لاتة	حوى الترقية والمثلجات الله: المشوري التسرقية ١٤٧ ترب الطري الترقية ــ مسيينية الكنانة مبينية الكنانة بالكسرات ١٤٨	3
77 77 78	سونلیه الشیکو لاتة _ موس الشیکو لاتة	حرى الدرقية والمناجات المراكبة والمناجات المراكبة المراك	3
77 77 72 70 70	سوطیه الشیکرلاتة _ موس الشیکرلاتة	الرقية والمناجات الرقية والمناجات السرقية	3
77 77 72 70 70	سوبلیه الشیکو لاتة _ موس الشیکو لاتة	حرى الدرقية والمناجات المراقية	3
77 77 72 70 70	سونلیه الشیکرلاتة _ موس الشیکرلاتة لاکریم کارامیل بودنج دبلومات _ بودی کریم فانی لاتریفل بالکریمة _ کاسات التریفل بالارانج کیکة النراولة بالزیادی _ سلاطة الفاکهة لاکریم کارامیل الانتصادی الربات	المراقبة والمناجات المراقبة والمناجات المراقبة والمناجات المراقبة المراقبة المراقبة المراقبة المنافة	3
77 77 72 70 70	سوطیه الشیکرلاتة _ موس الشیکرلاتة	المراقبة والمناجات المراقبة والمناجات المراقبة والمناجات المراقبة المراقبة المراقبة المراقبة المنافة المراقبة المنافة المراقبة المنافة المحودة المراقبة المحودة المراقبة المحودة المراقبة المحودة المنافة المحودة المنافة المحودة المراقبة المحودة المنافة ال	3
77 77 72 70 70	سونلیه الشیکرلاتة _ موس الشیکرلاتة لاکریم کارامیل بودنج دبلومات _ بودی کریم فانی لاتریفل بالکریمة _ کاسات التریفل بالارانج کیکة النراولة بالزیادی _ سلاطة الفاکهة لاکریم کارامیل الانتصادی الربات	المراقبة والمتاجات المراقبة والمتاجات المراقبة والمتاجات المراقبة والمتاجات المراقبة والمتاجات المراقبة والمتابة الكنافة المحاسبات الكنافة المراقبة والكنافة المراقبة (المراقبة الكنافة المحاسبات الكنافة المحاسبات الكنافة المحاسبات الكنافة المحاسبات المحاسب	3
77 77 72 70 70	سوطيه الشيكرلاتة _ موس الشيكرلاتة الكريم كاراميل	المراقبة والمتاجات المراقبة والمتاجات المراقبة والمتاجات المراقبة والمتاجات المراقبة والمتاجات المراقبة والمتابة الكنافة المحاسبات الكنافة المراقبة والكنافة المراقبة (المراقبة الكنافة المحاسبات الكنافة المحاسبات الكنافة المحاسبات الكنافة المحاسبات المحاسب	3
77 77 72 70 70	سوطيه الشيكرلانة _ موس الشيكرلانة الكريم كاراميل	حود الدرنية والمتاجات المورنية والمتاجات المورنية والمتاجات المورنية وسينية الكنافة الحرد الدرنية وسينية الكنافة المدرات والكنافة بالأناناس وسينية الكنافة المتابة الكنافة المتابة الكنافة المتورة (البرمة) والكنافة المتورة والكنافة وقدر الدين الملبوغ والمتابقة المتابقة قدر السيل الملبوغ والمتابقة قدر السل وسينية المتابقة والمتابقة و	3
77 77 72 70 70	سوطيه الشيكرلاتة _ موس الشيكرلاتة الكريم كاراميل	حرى الدرنية والمتاجات الموردية والمتاجات الموردية والمتاجات الموردية و مسينية الكتافة المتاب المتاب المتابة بالأناناس مسينية الكتافة المتابة الكتافة المتابة الكتافة المتابة	3
77 77 72 70 70	سوبليه الشيكولاتة _ موس الشيكولاتة الكريم كاراميل بودنج دبلومات _ بودى كريم غانى التريغل بالكريمة _ كاسات التريغل بالمارانج كيكة الغزاولة بالزيادى _ سلاطة الفاكهة الكريم كاراميل الانتصادى المبات المطبخ الحديث وتخطيط الوجبات : المطبخ الحديث وتخطيط الوجبات : المطبخ الحديث وفن اعداد الوائد المطبخ الحديث وفن اعداد الوائد انظيم الملبخ على تبسيط الطهى	الم التبادات المرتبة والمتاجات المرتبة والمتاجات المرتبة الكنافة المتابة المت	3
77 77 72 70 70	سوبليه الشيكولاتة _ موس الشيكولاتة الكريم كاراميل بودنج دبلومات _ بودى كريم غانى التريغل بالكريمة _ كاسات التريغل بالمارانج كيكة الغزاولة بالزيادى _ سلاطة الفاكهة الكريم كاراميل الانتصادى المبات الملبغ الحديث وتخطيط الوجبات : المضب ل الأوا وا المشغ الحديث ونن اعداد الموالد الشغ الحديث ونن اعداد الموالد اثر تنظيم المشغ على تبسيط الطهي شررط يجب اتباعها عند تنظيم الطبغ	المراقبة والمتجات المراقبة ال	3

